चाय उत्पादन भारत का एक महत्त्वपूर्णं उद्योग है। यूरोप, धमेरिका, मास्ट्रेलिया मिस्र, ईराक, श्रफगानि-स्तान ग्रादि देश भारतीय चाय ही

पीते हैं। चाय विदेशी मुद्रा अजित करने का एक प्रमुख साधन है। हिन्दी या ग्रन्य प्रादेशिक भाषाओं

में इतने महत्त्वपूर्ण उद्योग भौर लोक-

को जानकारी देने के लिए कोई पुस्तक नहीं थी। श्री भगवानसिंह चाय बोर्ड के ध्रध्यक्ष रह चुके हैं, वे इस विषय के विशेषश हैं, जनकी यह पुस्तक हिन्दी भाषा के एक अभाव की पूर्ति की दिशा में एक प्रयत्न है ।

त्रिय पेय के सम्बन्ध में जन-साधारण







भगवान सिंह

केन्द्रीय हिन्दी निदेशासय, शिक्षा एवं युवक सेवा महासय मारत सरकार के सहयोग से प्रकाशित

> मृत्य : तीन रपये पचहत्तर पैसे ⓒ भवनान सिंह हरिहर प्रेस, दिस्सी, में मुदित

.. CHAY, by Bhagwan Singh Rs. 3,75

दा शन्न

हिनों के विकास कीए प्रसार के लए गंदाना एवं पुनक सवा में स्वत्य के तत्वावयान में पुत्तकों के प्रकारान की विभिन्न में जागी कार्यानित की जा रही हैं। इस में जनाओं में से एक प्रकासकों के सहसोग से पुत्तकों प्रकारित करने की हैं। योजना के अधीन भारत सरकार निश्चित सक्यों में प्रकारित पुस्तकों की प्रतियों सरीक्षर जहाँ मध्य पहुंचाती है।

प्रस्तुत पुस्तक राजपाल एण्ड सन्व द्वारा इसी योजना के अंतर्गत प्रकाशित की जा रही है। इसका लेखन प्रकाशक ने स्वयं कराया है और पुनरीक्षण की व्यवस्था निदेशालय के

परामद्ये से की गई है।

चाम भारत के महरूवपूर्ण जन्तरांज्येस उत्पादनों में हे एक हैं और लोकप्रिय पेय है। चाय-बागान में और तदनंतर देवी और विदेशी बाजारों तन की इसनी जीवन-बागा में विमान चरणों से हसारा कम ही परिचय है। इस प्रकार की अंतरण सांकी दिवसी में प्रसुक्त करनेवाली संगवतः यह अपने दंग की पहली ही पुस्तक है।

आशा है हिन्दी के पाठक इस प्रकाशन से लाभान्वित होंगे।

June bu

केन्द्रीय हिन्दी निर्देशालय, (शिक्षा तथा गुवक सेवा मंत्रालय) भारत सरकार, नई विस्ती । (गोपाल शर्मा) निवेशक



प्रास्तावक

प्राचीलतम प्रास्तीय साहित्य थे सोम-रस का जितना अधिक गौरव-गान किया गया है उतनी ही अधिक रहस्यमय उसकी पहचान भी है। इस पठचान की समस्या का समापान आज तक नही ही सका।

वगाली कविराजी से कई बार मुझे यह सुनने का अवसर आया-

व्यावपणीं सितायुक्ता

पेवा निरोप्यमिन्छता। अपीत् जो मनुष्य भीरीम रहना चाहे वह सिता (भीनी)- मिधिन स्वामयर्गी का पान करें। पर यह 'स्वामयर्गी' भी मेरे लिए एक पहेली ही बनी रही।

वपर्वृक्त को समस्याओं को लालों से मन में पाते हुए था। जब मैं (इंडियन टी-बोर्ड ना चेयरमैन बना जीर चाय के क्व-रा-रास से निकट से परियक्त होने का अवसर मिला तक अवानक ही योगों दूराने रहाय मुत्त-से गए। मुन्ने विस्थात-ता होने लगा से बाय हो तोगस्त है और समायवर्षों भी बाय बा ही एक ताम !

स्पतिष् इस देग से भोपदियों से नेनर राज-प्रातायों तक बाय का प्रवान आरावयें का विषय गई। है। इस देश की श्रीमाधों से बाहर मुद्र प्रविध-क्रमधिता जीर एतिया-क्रियों महाद्देशों के हर देश में जनेक प्रवार में इस है से से प्रविधान क्रियों में स्वार प्रविश्व है। यह तथ्य प्रवार प्रविश्व है। यह तथ्य प्रविश्व है। यह तथ्य प्रविश्व है। यह तथ्य प्रविश्व है।

इस जनसीमिता के अतिरिक्त जारत के सन्दर्भ में बाद दा आधिक परा भी अधि सम्मन्त हैं। बूट को छोड़कर मारत में विदेशों की निर्यात निए जाने वाले पदार्थों में पास ही सबसे ऑफक विदेशों सुद्रा ऑजत करती है।

इतना होने पर भी चाय के उत्पादन, व्यापार व आधिक महत्त्व से



भूमिका

े कुछ परं पूर्व मुक्ते श्री धगवान निहें ब्रारा-निर्मित 'रंजगामी-मिरिट' मूर्मि परंते ना अवसर मिला था। छनित पदार्थी के सम्बन्ध में तिखी गर्दे इत रोक्त प्रतक के लिए मैंने उन्हें हारिक बाग्द सी थी। अब घनकी दूसरी पुरतक 'मारतीय चार्य मेरे सामने हैं।

वाय-क्लारन भारत का एक महत्वपूर्ण उद्योग कथा विदेशी हुउ। लाजन करने का एक प्रमुख सावन है। नाव का सर्वाधिक क्टानर्क मेरी होगा है। यह उद्योग जाज इतने हैं। मारतीय वाय का नियंत समान के सन्य स्वा-क्रान्त देशों की तुकनों में सर्विक है। इतने क्रान्त समान के सन्य स्वा-क्रान्त देशों की तुकनों में सर्विक है। इतने क्रान्त समान के सन्य साव-क्रान्त देशों नोतें, स्वीटन, आरट्टी स्वा, क्रेस्टीका क्रान्त, प्रान्त स्वाविका, इतनी, हराक, अकानिम्तान जीव देस स्विवका में भारतीय स्वाविका, इतनी, हराक, अकानिम्तान जीव देस स्विवका में भारतीय

वाणिज्य मंत्री होने के ताले बाय उद्योग में मेरी शहरी हॉर्म है। में बाहुता हु कि बात हमारे हैरा के लिए अधिकासिक विदेशी मूजा अजित करे। मात्रीय चाय उद्योग देश बत के अति पूर्णप्या स्तृत्य रहे कि अन्तर्राष्ट्रीय बाबारों में बन रही अधिकारिका मात्रि बचुने के लिए आवस्त्रक चाय उठाने में किसी प्रकार ना विशासन नहीं। चाय की प्रेण्डा करायर राजते, मूखां के तिलायाँ के स्वयुक्त बनाते, विदेशों संचार-बारार का वितार करने में जीति विशेष ज्यान दिया जाए।

बाप के सम्बन्ध में बचेबी में कई पत्र-विकाश प्रकाशित होती हैं तथा कई बच्ची सुरकों भी हैं। किन्तु राष्ट्रमाना हिन्दी या जर्ज प्रारे-रिक्त मार्थाओं में इतने बच्चपुर्ण खबेत और सोक्टीय पेय के सम्बन्ध में जनसामारण को जानकारी हैने के लिए कीई गुन्दक नहीं थी, यह वेद की बात थी। थी भगवान सिंह बाय-बोडे के ज्यादा रह चुके हैं और

चनके काल (1967-68) में चाय उत्पादन और नियात के क्षेत्र में कीर्ति-मान स्थापित निया गया था । वे इस विषय के विशेषज्ञ है और सरवारी क्षेत्र में हिन्दी के प्रचार-प्रसार के लिए उन्होंने काफी कार्य किया है। दोनों क्षेत्रों में उनकी गति देखकर कुछ समय पूर्व मैंने उनसे कहा था कि भार-सीय चाय के सम्बन्ध में भी "रतन्यमां भारत-भूमि" जैसी पुन्तक लिखने का बस्ट करें। अनेक व्यस्तताओं के होते हुए भी चन्होंने इस कार्य को किया ;

इससे मुखे प्रसन्तता हुई है । जनकी यह पुस्तक हिन्दी भाषा के एक सभाव भी पूर्ति भी दिशा से एक प्रयत्न है। मैं चाहता हूं, ऐसे अनेक प्रयत्न हों। जिससे अष्टते दिवय हिन्दी में आए । राष्ट्रभाषा का मार्ग प्रशस्त होने में

इनसे सहायता मिलेगी। मैं सेत्र को इस पुग्तर के लिए पुनः वधाई देता 🛮 और आसा

बारता हं कि द्विन्दी-अनत इस पुस्तक का स्वायत करेगा ।

दिनेश सिंह

(बार्किस्य बन्त्री, भारत सरकार)

क्रम

चाम की कहानी भारत में चाय उद्योग

चाय की खेती चाय उत्पादन-प्रक्रम

चाय की वर्तमान स्थिति

नाय--अन्य देशों में

21 35

9

109

120

56

74

चाय की किस्में चाय मशीनरी का विकास 87



ी विकय के निर्म नहीं चाय की कहानी

बाय, जो बनस्पति शास्त्र में कैमेलिया साइनेन्सिस कहलाती है, का पहला पोधा कहा उपजा और सर्वत्रमा जाय का उपयोग कहां हुआ, इस सम्बाध में अलग-भलग मान्यताए हैं। जीन में बाद का उपयोग जीधी कालाओं में होने लमा था। बम्री, असम जोर भारत-बागों के सीमावर्ती अंगों में भी इसका प्रयोग उन्हीं दिनों से किया जा रहा है. ऐसा माना जाता है। कुछ विद्वानों का यह मह अपने मान्यता के साथह मह अपने में बाय का प्रयोग उपने स्वाप का मान्यता के साथह मह अपने में बाय का प्रयोग लगभग 2,500 वर्ष ईसा पूर्व भी किया जाना था।

भीन में भी पाय को उत्पत्ति के सक्बंध में कह तोक-क्याएं
हैं, जिनमें से एक इस प्रकार है—सेकड़ों वर्ष पहले वाकालु प्रकृषि का एक राजा था। एक बार उत्तरक काराव को जान से ठहरा हुआ या। राजा एक पुळ के नीचे कालीन पर विराजनात या। उसके नारते के लिए फलादि रखे थे। एक और उसके लिए हुआ गर्म किया जा दुखा था। अवालक राजा को हिष्ट कु की और गर्म । गर्म होते दूस में कुछ हरी पत्तिमा निर्मे हुई देशकर राजा ने समझा कि किसी ने हुम से विमंत्री पत्तिमा मिला से है। जब सह दूस राजा के लिए लाया गया की राजा ने हुए सानेनाते सेकप से कहा कि उस हुम को पहले बही क्यांक्त रिए। सेकफ ने बाता का पासन किया। उसकी दसा कीक देख राजा ने पूछा कि उसे केसा सगर रहा हैं वेसक ने बताया कि दूस पोकर उसकी 10 भारतीय चाय

यकान और सुस्ती दूर हो गई है। यह सुन राजा ने भी दूध पिया और उसे ताजगी अनुभव हुईं। यह चाय की पत्तियों का प्रभाव था।

एक जापानी लोक-क्या के अनुधार पहली बार पाय के पीये ता पना एक भारतीय बीद भिक्तु ने लगाया था। यह बीद भिक्तु भारत से जापान दश्मिष्ट जा रहा था कि वहां पहुंचकर प्रभावना बुद्ध के संदेश का प्रचार करेगा। अब वह पीकिंग पहुंचा तो उसने प्रतिक्रा को कि वह पूरे 9 साल एकनिष्ठ भाव से आराधना करेगा। लेकिन चिन्तान-मनन के बीच उसे एक दार ऐसा अनुभव हुआ कि उसकी पत्तक संपन्न लेगी है। चुद्ध होकर उसने अपनी पत्तक नोच हालों और उन्हें भूमि पर फेन दिया। जहां वे पत्तक गिर्दे चहां एक हरा पीधा उस आया। आइचर्यचित्रत मिक्षु ने उस पीये को पत्तियां तोहों, उन्हें जल में उसाला और पी लिया। इसने यह निध्य पुना-चेतम्य हो उठा। यह भिक्षु ने अ

वाय के पहले पीये की उत्पत्ति के बारे में विभिन्न महा होते पर भी इस बारे में प्रायः सभी महमत है कि बाय का पहला पीया एरियाम में उपना, और बाय का सर्वप्रयम प्रयोग एरिया में उपना, और बाय का सर्वप्रयम प्रयोग एरिया में ही हुमां, नेफिन बाय के सेया को सारे संसार में फैलाने का श्रेय मोरीपीय देशों को ही है । सोलहबी धतावारी में जब मोरीपीय देशों का स्थान एरियाई देशों की और यदा और बहुं के पात्री मारत, जवाब, मुमाश, चीन आदि देशों तक पहुंचने रागे, तो गन् 1559 में पाय चोरफ की जानकारी में आई। तदुरातं हव स्वापारी पाय को योरफ की जानकारी में आई। तदुरातं हव स्वापारी पाय को योरफ के जाने करों और बहु के बिभिन्न नगरों में भाय को प्रयोग आरम्भ हुआ। किन्तु उन दिनों महारों पी कि केवन सामनन के बच्च की बात नहीं थी, बहु इतनी महारों भी कि केवन सामनन व्यक्ति हो विधेष अवसरों पर पाय पीने के ।

सन् 1664 में इंगलैंड के राजा चाल्में द्वितीय की घेंट करने

के निए ईस्ट इडिया कम्पनी के गवर्नर ने . थीड 2 औम (लगभम 960 प्राप्त) घाय 85 दिनित के स्पेत्री की । दो वर्ष वाद कम्पनी द्वारा राजा को 22 पीड 12 ओव (10 25 किलोग्राम) पाय भेट की गई। बनु 17 0 के आधंपास लवन में फुटकर काली पाय भेट की गई। बनु 17 0 के आधंपास लवन में फुटकर काली पाय केट की 30 निर्माल प्रति 450 प्राप्त विकरते थीं, और हों पाय का मात 12 ते 30 पित्तम प्रति 450 प्राप्त था। अठान्द्रयो स्वत्य के क्षित्र के बित्त वर्षों तक लाव्यान का प्रवक्त नगरवानिया केक हो मीमित रहा। भ्रोत नाव्यान का प्रवक्त नगरवानिया केक हो मीमित रहा। भ्रोत नाव्यान का प्रवक्त के अनुसार समय-तवा 1754 और 1789 के बोच वाय "महर्ता में निकत्यक दिनों के पाय काम प्रवस्त के प्रवाद के प्रवक्त के स्वाप्त का हा के स्वाप्त का इत्या के स्वाप्त का इत्या के स्वाप्त का इत्या के स्वाप्त का इत्या के स्वाप्त की प्रवाद के स्वाप्त की प्रवाद के स्वाप्त की प्रवाद के स्वाप्त की प्रवाद के स्वाप्त की काम हो प्रवाद हो स्वाप्त की नाव है। इत्य दिनों थी चीन देश की चाय ही ईस्ट इडिया कम्पनी के हारा विदेशों में पूर्वत्ती थी।

धाज नाय उद्योग का जो विकास हुआ है, उसका श्रेप नाय के उस देशी पोध की हो को है, ओ अखम से मिला है। आपु-निक वनस्पितासको ऐसा मानते हैं कि उत्तर-दुर्श मानत से य यह पोधा बहुत प्राचीनकाल से विद्यान का, असम में नाय के देशी पीप को खोज करने का दावा कई व्यक्तियों ने किस है। है। हुए सोगों के अपने हैं कि मानोरा दीवान ने हैं। इस पोध की 12 भारतीय बाय

रोजिको की और यह मैजर राजर्ट क्षूण को यह दोसा दिलाने के निए साम में गए थे। इस पीचे की लोज रिक्से ने का हो, यह सर्वेयिदस है कि रावर्ट क्ष्म के आई कार्यों क्षूण ने भारताय चाम के विकास से महत्त्वपूर्ण योग दिवा है।

प्रारस्म से ब्रिटिंग हैन्द्र इंडिया करानी जारन में नाय की सेती करने के मध्याध में उदासं न थी, किन्तु बूम बसू नया प्रत्य कई प्रधिकारी इस काम के प्रति काफी टरमुक थे। व चाहते में कि बाय की ऐसी करानी के मरदाल में की बाह और फिर

उसका निर्मात भी कम्पनी ही करे।

जब सन् 1833 में चीन की चाय के क्याचार पर हैन्द्र देशिया क्याचार का एकाधिकार समाप्त हो बया तो अधिकारियों के आप्रह पर कम्मों ने निर्णव हिमा कि यह उपमा के अपने ही नियंत्रण में चाय का उत्पादन करेगी। भारत के गवर्नर जनरस साई विलियम बैटिक ने सम् 1834 में भारत में चाय की सेवी आरम्भ करने के विषय में विचार-विमर्श करने के लिए एक समिति बनाई।

असम पाटी के कार्यभारी अधिकारी, कप्तान वेन्किस, गोहादी में रहते थे, जब उन्हें इस समिति के सम्बन्ध म जात हुआ तो उन्हों के नवम्बन, 1934 को असप पाटा के पाय के पोसे, बीज अर किसलाओं के अपूरे कल क्या की जोते हैं उन हैं इस सात की पुरिष्ट ही गई कि पाय का देशों पीधा बन की पाय के पीधे के समान ही हैं। देश में हो जाय का पीधा पित जाने के पाय के पीधे के समान ही हैं। देश में हो जाय का पीधा पित जाने के पाय के पीधे के समान ही हैं। वेश में हो जाय का पीधा पित जाने के पाय की वेती की आरम्भ कराने के इन्छुक व्यक्तियों का उत्साह वढ़ माम और इस पुल के विरोधों की यह मानने लगे कि जब पारत में हो जाय उत्सव्ध है तो बीन से बाय स्पाना समय और अम करवाद करना नहीं तो और क्या है?

सन् 1835 में बेज्ञानिकों का एक प्रतिनिधिमण्डल इस उद्योग के ि से संबंधित संभावनाओं का पता लगाने के लिए असम ने असम-बर्मा के बीच की पर्वत- मालाओं में उगे चाय के पीचे देखे। डिब्रू और दिहंग नदियों के बीज के क्षेत्र में भी इस प्रतिनिधिमण्डल की जाय के पीधे मिले।

सन् 1836 में चार्ल्स ब्रूस को सरकारी चाय वनों का अधीक्षक बना दिया गया । सन् 1838 में उन्होंने एक लेख प्रकाशित किया जिसमें जुमली जाय की खोज से सर्वधित विवरण मानवित्र सहित

विक्रय के निर्दे नहीं टिया गया ।

जब यह सिद्ध हो गया कि असम में बाय उत्पादन सेफलता-पूर्वक किया जा सकता है, तो लदन और कसकत्ता के अनेक पूजीपतियों ने सरकार से अनुराध किया कि वाय-वामान का उत्तरदायित्व उन्हें सौंप दिया जाए । सन् 1839 में कलकत्ता मे बगाल टी कम्पनी की स्थापना हुई और उसी वर्ष लदन में भी एक समुक्त स्टाक कम्पनी बनाई गई, दोनों का उद्देश था-ईस्ट इंडिया कम्पनी के चाय-बागान खरीदकर चाय उद्योग का विकास शली प्रकार किया जाए, ताकि चाय उद्योग पर चीन के एकाधिपस्य को समाप्त किया जा सके । बाद में ये दोनो कम्प-नियां एक हो गई, इस प्रकार भारत मे चाय उद्योग का सूत्रपात

हुआ। आरम्भ मे भारतीय बाय के विकास के मार्ग में देशी प्रशि-वित मक्ट्रों की कमी और परिवहन सम्यन्धी कई कठिनाइयां

बाई, किन्तु सदन के बाजारों में भारतीय चाम का जिस प्रकार स्वागत हुवा, उससे भारतीय चाय उद्योग के प्रणंदाओं का उत्साह बढ़ा।

इगर्तेड में भारतीय चाय की खपत धीरेधीरे बढ़ती गई। सन् 1836 से स्थिति यह थी कि इंगलैंड में 220.5 लाख कि ग्राम चाय का आयात हुआ था, जिसमे एक प्रतिशत चाय भी मारतीय नहीं थी, सारों चाय भीन से आई थी। लगभग दो वर्ष बाद क्षर्यात् 🔟 जनवरी, 1839 को भारत की चाम पहली बार लदन पहुंची। बीस वर्ष बाद अर्थात् सन् 1859 में स्थिति

यह हो गई कि इंगलैंड में वाहर से 310.5 लाख किलोगाम का

14

मंगाई गई जिसमें से 3 प्रतिशत याने भारतीय थी। 1900 के बासपास इतना विकास हो गया या कि 19 वं इंगलेड द्वारा लगभग 1,125 लाख f किया गया, जिसमें से 55 प्रतिश्वत थीलंका और केवल 5 प्रतिशत चाय ^र इगलैंड में चाय पान की, प्रथा ह

आयात बढ़ा । चाय के प्रति अंग्रेडों क देशों के लोग भी इसके प्रति आकर्षित सोकत्रियता का भी अपना ही इतिहास दिनों में कितने ही लोगों ने इसका हि इसकी सराहना भी की । चाय को से तक याद-विवाद चलता रहा। 18वी राताब्दी के आरम्भिक वर्षों पाय के पक्षा और विपक्ष में काफी ब्

एकः प्रतिध्वित व्यक्ति जॉन वेस्ते ने किया, लेशिन लन्दन के वैस्ते सब्रहाल् का चाय का एक विशाल पात्र रखा ह प्रचारक जॉन वैस्ते का है जो सार्वजि की निन्दा किया करता तथा चाय पीन करता या, यह यहकर कि चाय पीने विगइता है। बाहर तो यह सञ्जन चार करते थे, विशिव स्वयं प्याने में चार दूसरा प्याना चढ़ाया करते थे।

इम प्रचारक के इस उपदेश पर । ने बान दिया हो, बबोकि 1657 में बि दुत्रेड में आगमन हुआ बा वह 18वीं त्रिय पेय बन चुकी थीं। बाय की प्रशंसा करने हुए सन्

15

'काय का गीत' नामक एक कविता लिखी। इस कविता में जाय की विभिन्न प्रकार से प्रश्नंसा तथा गुणगान किया गया है। कविता का भावानुवाद है:

मेरे इस गीत का विषय है-प्रभामयी साय आओ, सुन्दरियो, मेरा गीत सुनो जिसे तुम इतना अधिक प्रेम करती हो, उसीका में गायक हं, उसी की धूम मचाने के लिए गीत गाता है। बर, जी और अंगुरों से पहले-किसका शा-कप निखराः हर कोई जानता है यह बात, फल से पहले सदा होता है जन्म पत्ती का। अंगूर और सेव आकर मन मोह नेते इससे पहले ही जन्मदाता के हाथां फली-फूली है चाय । सुन्दरियों और बुद्धिमानों की 'मदिरा' है चाय, जो नशा किए विना ही मन में भर देती है उमंगें अयाह, जबिक मंदिरा करती है इतना गुमराह; चेतना कुंठित हो जाती है व्यक्ति-व्यक्ति की : विपरीत इसके चाय के असर से नाहियों में प्रवाहित रक्त नेने सक्ता है हिसोरें. इंद्रियां शिल चठती हैं, थीर सजग हो जाती है चेतना व्यक्ति-व्यक्ति की, तदिल थांतें, शंकायस्त तन-मन और मनोविकार दूर हो जाते है।

चाय अपने प्रेमियों में सह्दयता बड़ाती है। वे मुनकरते हैं, पुस्तियों लेते हैं। मधुमित्रयों की तरह बातें करते हैं विवाह, बुगम, मुल की।

त्रुवार अपने कुत की । परि-गती पदा करते हैं संज्ञान की । आंसों से प्यार एकरता है, प्रेम का आदान-प्रदान, प्रत्नि को मट्टें, सामून सार्ते, गंगीत परी आवार्वे, मममोहक आकर्षक हटस, साम की प्यानिया

षाय की प्यालियों सानुर प्रतीशायों भोगे, विषयन छवि नुस देख नर

चित्रवन् छवि नुम देश सकते है। समुद नुमारी विद्याना

अपने प्रियमन के साम है विद्यमान बटा ।

मदारहवीं शताब्दी में प्रचलित होती के अनुसार पांत गराब का महित्त से चाय-साठी की सुनता करते हुए आगे कहता है :

प्रमुख्यिन बैश मुन्ती के साथ मुस्कराते कुन कासीय प्याप्त प्रकृता है, और सगर बह बात सगावर बार्वे मुन्ते वा चौतात है, तो मुन्दर मुक्ती की बात बिंधर मुक्ती की बात क्लव, चियेटर, विश्वविद्यासयों और रणक्षेत्र की तुलना में चाय-पार्टी अधिक हितकर और कल्याणकारी है। वहां अगर नासमधी, चालाकी, बुराई की भरमार है पहां अच्छाई, सूझवूझ और समझदारी है। चाय शरीर और जिल्ला की ठडी शिराओं मे जोश भर देती है, और कम बोलनेवालों को शब्द और दुवंल को द्यक्ति देती है, और बुद्ध का कायाकल्प कर देती है. नव-यौबनाओं को सब बोलना सिखा देती है। वे प्रसन्त हैं जो सुन्दरियों के समीव हैं, वे निविकार है, संयत हैं, वे अपने कार्य के उपयुक्त है; उनकी हब्दि है गम्भीर, आकृति शांत. विनम्न व्यवहार। धराबी शोर मनाता है, बमीन पर पांव पटकता है, घूरता है; पांव सड़खड़ाते हैं महफिल में, चीलती हुई आवाज, मिलावटी दाराव नहीं चाहिए 1 भौर लाओ, वढिया से बढ़िया अव डगमगाते पांव संमल नहीं पाते है।

श्रीर लाशो, बहिया से बहिया अब हमामारी पांत संगल नहीं पांते है। यह गिर-पिर जात है। ऐसा लगता है मीत उसके टखले सोंच रही है, पवरामा हुआ बेरा चिल्लाता है— सराबी बेहोना है हुजूर। कहता है—सराब पुरानी है, उसमें बदबू है; 18 भारतीय चा

उससे ही उसकी उदर-पूर्ति होगी। और यह बहुरा, बंधा और भूंगा हो जाएगा। बेरा कहता है—कोई बात नहीं, बिल में कसर निकतेगी

इस धराबी से; जो चाहूंगा, वही ने लूगा। लेकिन चाय पीने से दुरी हालत कसी तहीं होती।

कभी नहीं होती ! बाय पोने से दुनिया मधी लगने लगनी है। यह हमारो इन्द्रियों को बुंठित नहीं करती ! दुनिया भूमती हुई नजर नहीं आती है। हमारे इच्छा-ताक्त के पांच सहखड़ाते नहीं! वो बीमार आत्माको !

विस्तर में पड़े-गड़े कब तक घुलती रहोगी! सर उठाओ, देखो, सामने चाय उवल रही है। एक घुट इस अमृत की ले सो;

इसमे तुम्हारी सेहत और सूझ-बूझ का कायाकरूप हो जाएगा। अठारहवी गताब्दी के अन्त तक चाय-पटा की विजय सम्पूर्ण

को रहवा मताब्दा के अन्त तक चाय-पदा की विजय सम्पूर्ण हो गई। हारावेड में चाय पीने का रिवाज जम गया। प्रिटिश म्युडियम में सन् 1868 का एक हुत्तेभ हस्तलेख है, उसमें चाय की प्रशंमा में लिखा हुआ है: "यह बिना वक्त आने

बालों नींद को भगानी है, सिर म ठण्ड लग गई हो तो उसे दूर बरती है और नजर को तेज करती है।"

्रित्यम्य नुतुषं क्षाम्यकाल में दोषहर बाद शाय भीने मा फ्रान वेहरोहं को हुन्स ने चलाया। दोषहर और सांस के भोजनों ने बोल जब दिया बेहिताना बा, तब उसके इलाज के निए इसने बाद का प्रयोग हिन्सा था।

विरविष्ठस्थान सेमक जॉन रिस्किन चाम को इनना प्रसन् करने में कि उन्होंने नदन के पैडिनाटन स्ट्रीट में मरीवों के लिए चाम की दन दुकान मोनी सी 1 सेकिन जैसे उनकी सन्म सट्टनमें कामों में असफलता का मुंह देखना पड़ा था बैसे हो इस चाम की दुकान का अन्त हुआ।

डा॰ सैम्युअल जानसन अपनी चाय पीने की आदत का जिक करके बहुत खुझ हुआ करते थे। वह अपने बारे में कहा करते थे कि में तो चाय के बिना रह नहीं सकता, मुझे तो आधी रात मे मी इसीसे आराम मिलता है, और मैं तो सुवह अपनी आस

चाय पोकर हो खोलता हूं।

विस्वविख्यात सेनानायक वैलिंगटन के ड्यूक जितनी भी लड़ाइयों में गए अपने साथ वोरियों में भरवाकर बाय ले गए ३ वे अपने फीजी अफसरों से कहा करते थे : "वाय से मेरा दिमाग टीक तरह काम करता है।" दिहा है है है है है

उन्नीसबी धताब्दी में इगलैंड में सभी लोग चाप का प्रयोग

करने लगे। ब्रिटेन में चाय की मांग दिन-प्रतिदिन बढ़ती गई और चाय की प्रतिष्ठा निविवाद हो गई।

महारानी विक्टोरिया के प्रधानमंत्री ग्लैडस्टन अपने साथ हमेशा गरम चाय की बोतल रखा करते थे। वे उस बोतल से अपने पायों की गरमाया करते थे, और रात में बीच-बीच में

चाम की चुस्कियां लिया करते थे।

जन्होंने नाम की प्रशसा में लिखा है: "अगर आपको ठण्ड लग रही है, तो चाय आपको गरमी पहुंचाएगी; अगर आपको गरमी सता रही है तो जाय आपको ठण्डक पहुंचाएगी। अगर

मापका मन उदास है, तो चाय आपका चित्त प्रफुल्लित करेगी; अगर आप उद्विम्न है, सो चाय उस उद्विम्नता को शान्त कर देगी।"

चाय के एक बौकीन सिडनी स्मिय कहा करते थे : "मैं तो ईश्वर को हजार धन्यवाद देता हूं कि उसने मुझे दुनिया मे चाय के रिवाज से पहले नहीं पैदा किया।"

लार्ड मीण्टवेटन कहते थे कि अवर कोई मुझसे पूछे कि पानी के अलावा आप दूसरा कौन-सा पेय चुनेंगे, और मुझेरी जिन्दगी के साकी दिनों के लिए केवल एक ही ऐस अबने की कहा जाए

तो मैं बिना क्रिक्षफ के चाय का करण करूना । मैं चाय पिए कि रह ही नहीं सकता । इपलेड और अन्य देशों में चाय की मांग निरंतर युद्धि होने के किस्सु आश्च में भाग के उत्पादन

भारतीय व

संगातार प्रगति हुई है।

सन् 1900 में आरंस में 767.25 साल किलोग्राम चाम क उत्पादन हुआ, इसमें से 740.7 साल किलोग्राम चाम विशे को भेजी गई। उस वर्ष इंग्लंड झाल आरस से मंगवाई मई चा की मात्रा 693 साल किलोग्राम थी। सन् 1905 दक स्थित यह हो गई कि आरत 963 साल किलोग्राम चाम का नियाँट करने साम और चाम उत्पादक देशों में उसने प्रमुख स्थान प्राप्त कर निया।

लिया । आज भारत संसार में सबसे अधिक चाय का उत्पादन करता

है। (चाय उद्योग आज इतनी तरकती कर गया है कि भारत के बाय बागानों हैं। ठाल प्रबद्ध काम करते हैं और भारतीय बाय का निर्वात क्षातार के क्ष्य देशों की तुक्तना में, आंदेश के अदिरिक्त, सबसे अधिक होता है। बारतीय चाय हांगंड, अमेरिका, रूस, मिल, परिचमी जर्मनी, स्वीडम, आस्ट्रेलिया, अफारासिकान क्या अन्य अनेक देशों हारा मेंगाई जाती हैं।

भारत में चाय उद्योग

चीन की चाय के एकमाच विक्रता के पद से ईस्ट इंडिया कम्पनी के हट जानेपर उत्तर-पूर्वी मारत में वाय के पौधे की खोज प्रारम्भ हुई। ब्रह्मपुत्र नदी की चाटी में भारतीय पीधा मिला । जन्तीसनी शतान्दी में बह्यपुत्र और सुरमा नदी का षाटियों मे वैज्ञानिक हंग से चाय के उत्पादन का कार्य आरम्भ हुना और सिल्हट, दाजिलिंग आदि क्षेत्रों में भी इसकी खेती होने लगी । चाम बागानों के कारण पहाड़ियों और वन-जातियो के इन क्षेत्रों की काफी उन्नति हुई। उत्तर-पूर्वी भारत का यह साच्य क्षेत्र मोटे तौर से एक समैत्रिगुज है, जिसके तीन कोने हैं: वार्जिलिंग यानी उत्तरी वंगाल, उत्तरी-पूर्व असम, और त्रिपुरा। इस त्रिभुज के पादवे भागों की लम्बाई लगभग 400 मील है। चाय उद्योग में इस क्षेत्र की दक्षिण भारत के नीलगिरि, अन्नामलाई और मुन्नार चाय क्षेत्र से और उत्तर भारत के रांची. देहरादून और कांगड़ा क्षेत्रों से अलग रखने के लिए उत्तर-पूर्वी भारत कहा जाता है। भारत में मुख्य रूप से इसी क्षेत्र में चाय का अधिकतम उत्पादन होता है। भारत में चाय उद्योग के विकास का अध्ययन करने के लिए ब्रह्मपुत्र और सुरमा नदी की घाटियों की भूमि की संरचना के साथ-साथ वहां के भूगोल तथा जलवायु को समझना भी आवस्यक है। भारत में चाय उद्योग के प्रणेताओं ने उत्तर-पूर्वी भारत के इस क्षेत्र की भू-रचना और 20

मग्रतीय चाव

तों में बिना बिझक के चाय का वरण कहंगा। में चाय पिए विना रह ही नहीं सकता। इंग्लंड और अन्य देशों में चाय की मांन में नित्तर वृद्धि होंने के कि।रण भारत में चाय के उत्पादन में स्वाय कि उत्पादन में स्वाय कि उत्पादन में स्वाय कि उत्पादन में स्वाय कि उत्पादन हुई है। सुर्व 1900 में भारत में 767.25 लाख किलोग्राम चाय का उत्पादन हुआ, इसमें वे 740.7 लाख किलोग्राम चाय विदेशों को भेजी गई। उस वर्ष इंगलंड ढारा भारत के मंगवाई गई चाय कि मांचा 693 लाख किलोग्राम ची । चत्र 1905 तक स्थिति पह हो गई कि भारत 963 लाख किलोग्राम चाय का निर्याल करते लगा और चाय उत्पादक देशों में उत्तरे मुग्न स्थान प्राप्त करते लगा और चाय उत्पादक देशों में उत्तरे मुग्न स्थान प्राप्त

करने लगा और चाय उत्पादक देशों में उतने प्रमुख स्थान भाव का तिमात कर लिया । आज भारत संशाद में सबसे अधिक चाय का उत्पादन करता है ! चाय उद्योग आज इतनी तरकारी कर गया है कि भारत के चाय बागा में आज पाता मजदूर काम करते हैं और भारतीय चाय का नियंति साला के अप्य देशों की सुकता में, धोक्ता के अंति अतिहासत, सबसे अधिक होता है। मारतीय चाय इंगलंडर, अमेरिका, एस, गिरद, गरिवमी वर्षनी, स्थोडन, आए विचा, अफगानिस्तान क्या अप्य अनेत देशों डाय मंगाई चाती है।

भारत में चाय उद्योग

चीन की चाय के एकमात्र विक्रेता के पद से ईस्ट इंडिमा कम्पनी के हट जानेपर उत्तर-पूर्वी भारत में चाय के पौधे की कोज प्रारम्भ हुई। ब्रह्मपुत्र नदी की घाटी में भारतीय पौधा मिला । उन्नीसवीं यतास्त्री में ब्रह्मपुत्र और सुरमा नदी का षादियों में वैज्ञानिक ढंग से चाय के उत्पादन का कार्य आरम्भ हुआ और सिल्हट, दाजिलिंग आदि क्षेत्रों में भी इसकी खेती होने लगो । चाय बागानों के कारण पहाड़ियों और बन-जातियों के इन क्षेत्रों की काफी उन्नति हुई। उत्तर-पूर्वी भारत का यह साध क्षेत्र मोटे तौर से एक समित्रगुज है, जिसके तीन कोने ै : दार्जिलिंग यानी उत्तरी वंगाल, उत्तरी-पूर्व असम, और त्रिपुरा। इस त्रिभुज के पाइबै भागों की लम्बाई लगभग 400 मील है। पाय उद्योग में इस क्षेत्र की दक्षिण भारत के नीलगिरि, अन्तामलाई और मुन्तार चाय क्षेत्र से और उत्तर भारत के रांची, देहरादुन और नांगड़ा क्षेत्रों से अलग रखने के लिए उत्तर-पूत्री भारत कहा जाता है। भारत में मुख्य रूप से इसी क्षेत्र में चाय का अधिकतम उत्सादन होता है। भारत में बाय उद्योग के विकास का अध्यमन करने के लिए बहायुत्र और सुरमा नदी की पाटियों की भूमि की संरचना के साथ-साथ वहां के भूगोल तथा जलवायु को समझना भी आवस्यक है। भारत में चाय उद्योग के प्रणेताओं ने उत्तर-पूर्वी भारत के इस दोत्र की मू-रचना और जनवायु को बारोजियों को गमप्तकर देन के लगभग गमान परि-रिषतिया बाने अन्य भागों में भी नाय उद्योग का विस्तार

मूर्योत तथा मुविधान

उत्तर-पूर्ण भारत का यह चाय दांत्र बरुपुत और उमर्रा तहायक नदी मुस्मा नो चारियों में फैंता हुआ है। इस संब में बात के चौध या तो घारों को चौरता मुम्मि पर, या पहाड़ों के निवाल काम पर लगाए जाते हैं। बार्जियन हुए एक मान ऐना विका है, जहां चाय के चौध पहाड़ों कंबाइयों पर उताए जाते हैं। बहुपुत पाठी लगाम 9 के हिल्तांमीटर चौड़ी है। इसके चौतों को को के-कचे वर्षत हैं। इसके उतार में हिमालय पर्वत-युद्धाता है। बाधण में बरंत पर्वतमाना है, जिबसे पटकोई, यानी नामा पर्वत और शिकांग पठार होम्मितल हैं। सुरामा पाठी के कत्तर की और शिकांग पठार है और पूर्व तथा दिश्व-पूर्व में जुताई पर्वत हैं। इस दोनों के पार्व में बगास की समतन

विधाना पठार, जिसमें गारो, लासी जेंतिया और मिकिर पहाड़ियां तिमितिव है, से उत्तर-पूर्वो भारत के भूनेजानिक इतिहास का आरम्भ होता है। उत्तर-पूर्वो भारत की परंत-रुग्दुलाओं का अधिकतर भाग नाइस चट्टानों और भन्न बना है। आदिकाल में शिलांग पठार अजतः समुद्र में डूना हुआ या और यह क्षेत्र, जिले जान हम बहापूत्र कीर मुस्ता पारो बहुते हैं, पानी में स्थित था। फिर एक समय ऐसा भी आया जब बहुते जंगत ही जंगत है, या तत्वादारी मिट्टी भरी हुई थी। प्राचीन-काल के उन पेइ-पीधों जब कीयने की लानों का रूप से तिया है, और यह तत्वस्टी मिट्टी कि जिलांग प्रधार के चेरा मिट्टी के पड़ाड़ों के रुप में दिवाई देती हैं।

भूतेज्ञानिक किटेशस कल्प समाप्त होने पर एक नया यग

भारत में चाय उद्योग

भारत में जाय उद्योग कि मूर्यित नासरी संवक्त 23 आरम्भ हुआ और भूमि सेरज़र्ना में अनेकडे धरिवतेन हुए। तिव्वत, जो पहले समुद्र के नीचे था, ऊपर-उठ आया और उसका कंकड़-पत्यर से बना माग बहकर उस स्थान-पर-एकत हो गया जिसे आज वर्मा कहा जाता है। उसके बाद हिमालेंग प्रवेत-यह्वला की क्रिस्टली चट्टानों के अवसेंपे मी इस झेश में कहीं-कहीं दिखाई देते हैं।

कहीं दिखाई देते हैं। नागा पहाड़िया, उत्तर कछार पहाड़ियां और लुशाई पर्वत भूवैज्ञानिक तृतीय महाकल्प के समय के रेतीले पहाड़ों से बने हुए हैं, ये उस समय, जब हिमालय पर्वत की क्रिस्टली ऊंची-ऊंची

चट्टानें उमर रही थी, समुद्र के तल से धीरे-धीरे (अपर उमर् आए थे। इस भाग क्षेत्र को चार मागों में बांटा जाता है-अहापुत्र

षाटी, सुरमा पाटी, पश्चिम बंगाल का तराई क्षेत्र और दाजि-लिंग का जिला। सुरमा घाटी में कछार और सिल्हट के जिले है। सिल्हट क्षेत्र अब पूर्वी पाकिस्तान का भाग है। तराई क्षेत्र और दार्जिलिंग जिला पश्चिमी बंगाल में है और ब्रह्मपुत्र नदी की घाटी असम प्रदेश में स्थित है।

यद्यपि ब्रह्मपुत्र घाटी के चारों और ऊंचे-ऊंचे पहाड़ हैं, इस घाटी का लगभग सारा क्षेत्र समतल भूमि से बना है। संदिया समुद्र स्तर से 132 मीटर की ऊचाई पर, हिन्नू गढ़ 102 मीटर पर और गोहाटी 49 मीटर पर स्थित है। हिमासय पर्वत श्रुह्मला उत्तर की ओर ऊची उठती वली गई है, कई स्थानों पर उसकी कचाई 4,400 मीटर है, जहां बर्फ ही बर्फ छाई रहती है। दक्षिण की और नागा पर्वतश्रृद्धाला की औसत ऊंचाई लगभग 1,200 मीटर है, लेकिन कई स्यानों पर वह 2.700 मीटर भी है।

इस घाटी का मुख्य आकर्षण है ब्रह्मपुत्र, जिसे तिब्बत में सांगपो कहते हैं। असम के मैदानों मे यह नदी दिहम के दरें से होकर पहुंचता है। जब ब्रह्मपुत्र नदी असम के मैदान में पहुंच जाती है तो वह रेतीने किनारों के बीच विभिन्न धाराओं में 24 भारतीय १

बहती हुई बाद में एक विश्वाल धारा का रूप ते लेती है। ब्र पुत्र का पानी तलछट से बटा रहता है और यह तलछट बर

हुई बगाल के दक्षिणी भाग की ओर चली जाती है। जब बहा में बाढ़ आती है तो उसके किनारों पर जमा होती हुई तल

सारी घाटी में दूर-दूर तक फैल जाती है।

डिन्नू गढ़ ब्रह्मपुत्र नदी के रेतीले किनारे पर बसा हुआ है इसके आसपास समय-समय पर बाढ़ के कारण मिट्टी का कट होता रहता है। असम के दूसरे नगर जो इस नदी के किनारे ही बसे हुए है, तेजपुर, गोहाटी और दूबरी हैं। दूबरी महापुन किनारे उस स्थान पर बसा हुआ है, जहां यह नदी तेजी से दक्षि

की ओर मुड़ती है। मानसून के दिनों में यह नदी धीरे-धीरे बह हुई एक झील की भांति दिखाई देती है, और कई स्थानों पर इ

का पाट 8 किलोमीटर तक चौड़ा हो जाता है। बह्मपूत्र और सुरमा नदिया अपना-अपना स्थान वदल रहती हैं। बाद के दिनों में यह दोनों नदियां असम के सारे मैदा इलाके में फैल जाती हैं और एक-दूसरे के स्थान पर आधिपत करती रहती है। भूगोलशास्त्रियों की हवटि में यह एक रोच

विषय है, जो नदियों की हाकाजनी के नाम से प्रसिद्ध है। बह पुत्र नदीं के दोनों और सगमग 11 किसोमीटर तक फैला हुई एँसा क्षेत्र है, जो प्रति वर्ष बाढ़ में हुय जाता है। इस क्षेत्र यना जगल है, और यहां गमियों में धान और दाल की मामूल

फमलों के अनिरिक्त और कुछ नहीं होता। बाद का पानी म उसमें कई तरह की पास उग आती हैं, और वहां परागाहें क जाते हैं। माठी के अन्य क्षेत्रों में गांव बसे हुए हैं, वहां चाप य

जाने पर, पानी में हुवी हुई धरती नदी की कछार हो जानी है

धान आदि की मेली की जाती है। बह्मपुत्र या बसम बाटी के सलीमपुर, शिवसागर और इरांग डिलों में जिनमें से अंतिम जिला बहापुत्र नदी के उत्तरी मुरमा पाटी में चाय की कृषि के 4 क्षेत्र हैं: कछार, सिस्हट, चटगांव तथा त्रिपुरा। इनमें से सिख्टट और चटगांव इस समय पूर्वी पाकिस्तान के भाग हैं। चाय की उपज की दृष्टि से सुरमा भाटी की भूमि काफी उपजाऊ है।

प्रह्मणुत्र पाटी और मुस्यां पाटी के व्यक्तिरस्त उत्तर-पूर्वी प्रारत में राजितित के चारों और तमाम 50 वर्ष विकोमीटर के इसाके में पाव की उत्तर होती है। यह नघर 2,100 मीटर की कंपार पर सहा हुआ है और यहां से पूटान, तिक्तत और नेपात की हिसायद प्रत्यश्रद्धाना की कंपी-कंपी चीटियां, निनमें कंपानजंपा खबते प्रसिद्ध है, वहीं नग्नदीक दिवाई देती है। शांजिनम में सगमग 16,800 हैक्टर प्रृति में बाय बोर्ड जाती है।

उत्तर-पूर्वी भारत की जलवायु दिख्य दे विधे मही '

बाम क्षेत्रीय उत्तर-पूर्वी भारत में वर्ष को 3 भागों में बांडा मा सकता है। शरद शतु, नवस्य से फरवरी तक; धोमम मृत्यु, मार्च से जुन तक, और जुन से अन्तुबर तक के मीसम में नार्मी तथा आई ता रहती है, इसे मोटे तीर पर वर्षा खतु कहा जाता है। भारत में अवम एंझा प्रदेश है कहा वार्ती देश की जुनना में बार्म अधिक मामा में होती है, मानसूची महीनों, पानी इन से सितक्यर तक यहाँ प्रमाः अतिदिन बयां होती है। वेपसूची, जुरी ससार में सबसे अधिक कर्या होती है, पात्र के इसी क्षेत्र में निस्त है। उत्तर-पूर्वी मारत की बांधिक बीसत वर्षा 250 मेटेमीनट है। कर्म पूर्वी मारत की बांधिक बीसत वर्षा 250 मेटेमीनट हो। कर्म स्वामी पत्र को प्राथा अभिक्त पत्र की सी स्वामी 100 सेटीमीटर है। वेरापुची में जो जिलांग पठार पर 1,200 मीटर को अवाई पर है वांधिक वर्षा बीसना कर 22.5 सेटेमीनट है।

उत्तर-पूर्वी भारत की स्थिति को देखते हुए वाय की सेती के लिए कम से कम वापिक वर्षा 150 सेंटोमीटर होनी चाहिए और यदि 200 संटोमीटर हो बाए तो काफो लाभदायक रहती है। नीचे प्रशुत को यह सारणी में उत्तर-पूर्वी मारत के विभिन्न क्षेत्रों के 4 स्थानों में होनेवाली वर्षा का विवरण प्रस्तुत किया गया है।

उत्तर-पूर्वी भारत में सासिक वर्षा का विवरण (सेंटोमीटरों ने)

महीना	हुमहुमा, असम	क्छार	माल, परिचमी बगार	र दाजिलिंग
जनवरी	3,75	1.50	1.25	2 00
फरव <i>री</i>	7.00	5.75	1.75	2.75
मार्च	14.30	20,00	2,75	5,00
#र्पं ल	25,17	34.00	10.00	10,25
मई	25.15	39.25	27.75	19.50
चून	39.50	51.00	83.50	60,50
जुनाई	49.00	50,00	111,25	79.25
अगरन"	40.75	46.75	70,50	65.00
सिनम्बर	26.50	35.00	71.75	45.75
भक्तूवर	11.25	16,00	18,75	13,50
नवस्वर	1,50	3.25	2.50	0,50
विसम्बर	1.00	1.25	0.50	0.50
मोग	244,87	303.75	402,25	304,50

समस के चाय क्षेत्र में कुंडरा बहुत ही कम होना है जबकि बर परिचर्मा बतान के तराई क्षेत्रों में कई बार दिलाई रेता है। सार्थ-अर्थन और मई के सहोनों को छोड़कर ब्याय पढ़ीनों में उत्तर-पूरी भार। का मीनम हर रात बाहुंगा ने भरा रहा है और प्राय: अतः 8 बच्चे मारेहा बाहुं ता 90 श्रीतमन रहनी है।

ने दिन चढ़ता है, यह नम होकर 60 प्रतियन रहे

सरदी के मौसम में जब ठंटो हुना सेनी से चनती है तो वह प्रायः उत्तर-पूर्व की बोर के बाती है। मानतुमी महीनो में हुना देशिया या वरिक्षा-गरिक्य को बोर से बाती है। यार्च-अर्थक और मं प्रहोनों से भी काफो तेज हुना चनती है। यार्च-अर्थक और मं कि महीनों के भीचण बांधी जाती है और कई कार ओर्थ मों पहुंत है। बाधी और ओर्थे चाय वागानो की नई-नई पित्यों पर प्रहार करके जहुँ अव्यक्तिक हामि पहुंचा सकते हैं। इन दिनों गिरमेवारों और बागर से बाफी कहे होते हैं, बोर उनकी मोर्टिस कभी-कभी 2.5 केटीगाटर तक होती है। वे इतमी देशी से पित्स है कि बाय के पीयों को सावाशों तक के ट्रेटने का डर रहता है। इन दिनों चाय-नागमों को इन तरह के सतरी से बचाए पत्ने के लिए कई प्रकार के उपाय किए जाते हैं। इस तरह इंट जाने बाती बाय की पत्तियों और पीयों के उपयोग के लिए अब कई क्रियेक इंटिल, पए हैं।

थापु का तावमान पूष पर निर्भर करता है, और इसके साय ही विनाराकारी कोट और भाग-सामान में फैलनेवाले रोग भी यूप को मात्रा पर निर्भर करते हैं। अबन की याटों में पूर प्रितिदिन प्राया 5 घंटे निकलाते हैं। किन्तु तितन्वर के महीने में बहु स्वाप्ता में पेटें ही रहती हैं। पश्चिमी बगाल के चार-कोषों में मी, सान-मून के पहोंगों में पूप काय क्षेत्रों की सुलता में कुछ कम निकलती

हैं। किन्तु इससे विशेष अन्तर नहीं पहता।

उत्तर-पूर्वी भारत की जनवाड़, वहां की घूप, वर्षा, आहं ता सपा सीत को ध्यान में रखते हुए, जाय की उन्न क लिए अस-प्रिक उपयुक्त है। इसीलिए भारत में ही नहीं, वरन संसार के बाग कोत्रों की तुलना में इस लेव में नाम के बतान अधिक है। महां की जाय ससार की अंग्टनस चाय ने मुकाबला कर सकती है। इसीलिए उसकी मांग भी अन्य बायों को सुलना में अधिक है।

भारत के बाय उद्योग के विकास का इतिहास विछते सी

28 प्राण्डीय साथ

वर्षों में फैना हुआ है, और उसका निर्माण-क्षेत्र मुख्यनः उत्तर-पूर्वी भारत हो रहा है।

उत्तर-पुर्वी भारत में चाय उद्योग की व्यवस्था

उन्नीसवां बानान्दी के उत्तराई में उत्तर-पूर्वी भारत में हुछ व्यक्तियों या परिवारों द्वारा चाय-वानान नगाए गए। ये नाग प्रायः अंग्रेज थे। इन चाय-यागानी के काम की भनी प्रकार समालने के लिए यह अपेक्षित था कि भारत में थाय-बागानों के मालिकों का कोई न कोई प्रतिनिधि अवस्य रहे। उन दिनों इंगलैण्ड से भारत आने में काफी समय लगता था। लगभग सभी चाय-भागानों के मालिकों के एडेक्ट कलकत्ता में रहते थे, और

थे ही चाय-बागानों के प्रवन्ध को संभातत थे । सन् 1881 में कलकत्ता स्थित एजेंसियों की एक बैठक में इंडियन टी एसोसिएशन बनाने का निर्णय किया गया, उद्देश्य यह या कि भारत में चाय-उत्पादन से सम्बद्ध सभी व्यक्ति चाय के विकास में अपना-अपना सहयोग भली प्रकार प्रस्तुत कर सकें। इस एसोसिएशन से सम्बद्ध सदस्य चाय-बाबानों की 41,200 हैक्टर भूमि का प्रतिनिधित्व करते थे। इस क्षेत्र में लगातार वृद्धि होती रही। सन् 1925 में यह क्षेत्र 2 लाख हेक्टर से भी अधिक हो गया या १

चाय-बागानों के भारतीय मालिकों ने भी इंडियन टी प्लांटर्स एसोसिएशन की स्थापना की । इसका प्रधान कार्यालय जलपाइ-गुड़ी में बनाया गया । यह एसोसिएशन भी पहली एसोसिएशन को सहयोग देती रही है। कालान्तर में अन्य भारतीय चाय मालिकों ने टी एसोसियेशन आफ इण्डिया और भारतीय चाय परिषद नामक सस्याओं को जन्म दिया। ये संस्थाएं श्रमिकों की ्मर्ती, देशी तथा विदेशी वाजारों में चाय के प्रचार, और चाय के u को नियंत्रित रखने, तथा मांग के अनुसार संगरण को

जिस बनाए रखने सम्बन्धी कार्य करने के साथ, चाय के

विकास के लिए वैज्ञानिक अनुसधान सम्बन्धी व्यवस्या भी करती रही हैं।

सन् 1915 में सरकार ने ठेकेदारों द्वारा चाय-वागानों के तिए मजदूरी की भर्ती करने की प्रधा को समाप्त करते हुए असम श्रमिक मंडल की स्थापना की। सन् 1917 में श्रमिकों को उपलब्ध करनेवाली विभिन्न सस्थाओं को मिलाकर 'टी-डिस्टि-बद्स लेवर एसोसिएशन' बनाई गई।

सन् 1: 93 से इंडियन टी एसोसिएशन ने विदेशी वाजारों में भारतीय चाय के होत्र को विकसित करने से सम्बन्धित व्यय का अनुमान लगाया। इस उद्देश्य के लिए एसोसिएशन ने धीरे-धीरे धन भी एकत्र करना आरम्भ कर दिया; लेकिन कुछ सदस्यों ने इसका विरोध किया । अन्ततः सन् 1903 मे इडियन टी एसो-सिएशन ने एक ऐसा अधिनियम पारित कराया जिसके अनुसार निर्यात होनेवाली भारतीय चाय पर 1/768 रूपया प्रति 450ग्राम निर्यात शुल्क वसूल किया जाने लगा। सन् 1923 में यह दर बढ़ा कर 45 किलोग्राम पर 0.25 रुपये कर दी गई। सन् 1933 मे यह दर 0.50 रुपये थी। न्तर 4 रुपये था र इस प्रकार एकव ा शस्क 45 किलो-

"म पर 4 रुपये था

े भाग भारतीय क्षेत्रों के साथ-साथ, खर्च किया जाता रहा ्राने से पूर्व, यानी सन् 81 लाख किलोगाम < 225 लाख किलोग्राम किलोग्राम से मी अधिक

भारतीय चाय 30

आपसी सहयोग का निश्चय किया; और तीनों देशों ने अन्तर्रा-प्ट्रीय चाय विनियम योजना के प्रति सहमति प्रकट की। इस योजना के साथ ही अन्तर्राष्ट्रीय चाय बाजार विस्तारमंडल ने चाय के प्रचार को कार्य संभाला। इस मंडल ने चाय की खपत को बढाने के लिए काफी कार्य किया है।

चाय के सम्बन्ध में वैज्ञानिक अनुसंधान करने के लिए नन् 1500 में इंडियन टी एसोसिएशन ने कलकत्ता में एक प्रयोगशाला भारमभ की । इसके बाद 1911 में जोरहाट के समीप टोकलाई में भी एक प्रयोगशाला ने काम आरम्भ किया। इसमें धीरे-धीरे काफी विस्तार हुआ । इन प्रयोगशालाओं का कार्य एक वैज्ञानिक विभाग सभानता था, जिसके लिए धन की व्यवस्था एसोसिएशन

अपने सदस्यों से चाय-वागान के भूमि-एकडों के आधार पर चंदा लेकर करती थी। इडियम टी एसोसिएशन और इडियन टी प्लांटर्स एसी-

सिएरान तथा टी एसीसिएरान आक इव्डिया (मारतीय चाय परिपद्द) ने उत्तरी भारत में, और उपासी ने दक्षिण भारत में भारतीय बाम को एक मुमंबटित उद्योग का रूप देने में काफी महत्त्वपूर्ण कार्य किया है। स्वतंत्रता प्राप्ति के बाद तो भारत सरकार भी मदैय इस बान का प्रयत्न करती रही है कि भारत में चाय उद्योग का बहुमुखी विकास हो, और यह उद्योग भारत

के निए अधिकाधिक विदेशी मुद्रा अजित करे। मार्गाय चाय उद्योग-स्थन्य चेत्री में

उत्तर-पूर्वी मारत स्थित असम धाटी, कटार, दानिलिंग भादि होत्रों के अतिरिक्त निम्नलिसिन क्षेत्रों में भी चाय-वागान मौजूद है :

दक्षिण भारत में—भैमूर, नीनगिरि, अन्नामले और

इ.सम में (2) विहार में-रांधी में (3) उत्तर भारत में—देहरादून, कांगड़ा, मण्डी, जम्मू, जनमोडा बादि में।

दक्षिण भारत चाय-क्षेत्र

चाय उद्योग की हिट्ट से दिखाण भारत को आज महस्वपूर्ण स्थान प्राप्त है, यखीण आरम्भ में यहाँ प्रयोगास्मक हिट से ही चाय के पोच लगाए गए थे। वह 1834 में नाई विशिवस बेटिंक में चीन को चाय के पोच जीलिगिर में नगवाए थे। 1853 तक यह सिद्ध हो गया था कि जीलिगिर में नगवाए थे। 1853 तक पहिस्द हो गया था कि जीलिगिर में नगवाए और भूमि की हिट्ट से चाय-बागानों के लिए उपपुक्त है, पर यहा उद्योग का मुज्यात बात्तिएक अपों में 1893 में हुआ। इसी वर्ष चाय, रवा, काफी आदि के सम्बन्ध में मुख्यवस्थित तथा संगठित डग से कार्य करते के लिए युनाइटिड स्वाट्स एवंशिसएवान आज सवर्त इंडिया बनाया गया। इस एक्शिसएवान की बोर से 1926 में चाय विज्ञात विकास को स्थापना रोखिगिर के को देवरायीं नामक स्थान पर को गई। सन् 1951 में दक्षिण भारत के विभिन्न क्षेत्रों से प्रमुक्त चाय भी कोचीन में जो नीवामी हुई थो उसमें 90 लाय क्लियाल चाय बेश के देवरा

दक्षिण भारत के चाय-वायान नगभग 69,200 हेन्डर भूमि में फैने हुए हैं। इनका वितरण निम्न प्रकार है —

	मिनूर तथा कुण	ंदे नहीं _{699.2} हे	स्टर
	वैनाइ	5,707.6	
समिलनाडु	नीसगिरि-वैनाइ	5,627.6	,
	नीलगिरि	11,326.8	,
	अन्नामन	10,810.4	,
	बेरन	33,931.6	-
		योग 69,103.2	

32 भारतीय नाय

भारतीय चाय-वागानों के कुल क्षेत्र का यांववां भाग दिश्य भारतीय के स्थित है। यहां प्रति हेन्दर बोधत उपत्र 787.5 कियो-प्राम है जबकि उत्तर-पूर्वी भारत की प्रति हेन्दर बोधत उपत्र 900 कियोगाम है। दक्षिण भारत की चाय की गुणवता प्राय: उपत्र की है। अनगामले क्षेत्र की चाय संशाद की अच्छी से अच्छी चाय का मुकाबता पर सहताहै है।

दक्षिण भारत का चाय उद्योग काफी सुव्यवस्थित है। चाय की फैक्टिरियों में आधुनिक उपनरण प्रयोग किए जाते हैं। कुछ फैक्टिरियों में चाय-निर्माण प्रक्रिया में विजलो का उपयोग भी

फैक्टरियों में चाय-निर्माण प्रक्रिया में विजली का उपयोग भी किया जाता है। दक्षिण भारत में चाय उद्योग के विस्तार को पर्याप्त संभाव-

लक्षण भारत में बाध उद्योग के सहस्तर का प्रयाप्त सभाव-नाएं हैं। बाल भी बहुं चाय-बागानों को दिक्कुत करने और नए चाय-बागान लगाने के लिए प्रयत्नकांत्र है कि दक्षिण भारत के बाय बोर्ड इस बात के लिए प्रयत्नकांत्र है कि दक्षिण भारत के बाय-उद्योग को हर प्रकार की सुविधाएं दो जाएं, जिससे कि आगामी बयों में यह उद्योग बहुं। अधिकाधिक उन्नति कर सके।

बिहार चाय-क्षेत्र

कलकता से परिचम की ओर छोटा नायपुर पठार पर रांची (विहार प्रदेश) में रिस्तत है। यहां नायपुर पठार पर रांची (विहार प्रदेश) में रिस्तत है। यहां नामगा 800 हेक्टर भूमि पर चार चार की बतीत होती है। जान की बतीत वरण 90 कियोमा प्रति हैक्टर है। जान के पीधों की हर उत्तर 180 कियोमा प्रति हैक्टर है। जान के पीधों की हर तिसरे वर्ण में हमा के मध्य में छटाई की जाती है। उस वर्ष अब्देश वर मान के चार होती है। इस वर्ष अव्यक्त कर का होती है। इस वर्ष में विला छटाई किए पीधों के सर से नाम को प्रधान होती है। इस वर्ष में विला छटाई किए पीधों से लगभग 450 कियोमा प्रति हैक्टर की एं पिधों होता है। पर इसके लिए पीधों से लगभग 261 कियोगा मार्ग दे उपज

होती है। वियत सालों में यहन औद्योगीकरण के कारण रांची क्षेत्र में चाय-वागानों का भविष्य कुछ संदिग्य जान पढ़ता है। रांची की चाय विकने के खिए कलकत्ता जाती है।

उत्तर भारत चाय-क्षेत्र

देहराहून—संगाल की खाड़ी से लगभग 1,280 किलोमीटर की दूरी पर उत्तर प्रदेश में देहराहून काय-क्षेत्र स्पित है। अरब सागर के भी इस क्षेत्र का फासका बगभग 1,280 किलोमीटर है। यहां वर्षों पूर्वी और पश्चिमी मानसूनों के कारण होती है। इस पादों में ओसता 187.5 लंदीमीटर वर्षो होती है।

नाम उद्योग के विकास में देहरादून का ऐतिहासिक महत्त्व है। सन् 1833 में भारत के गवर्गर जनरल द्वारा नियुक्त समिति की सलाह के अनुसार 1840 में सरकार की ओर से देहरादून

के समीप कौलागढ़ में चाय के पौधे लयसए गए थे।

यहां नमभग 2,500 हेक्टर भूषि का उपयोग जाय-बागामों के निष् किया जा रहा है। दून बाटी में समतन भूषि पर चाय के पीथे नगे हुए हैं, इनबर शीवाम के पेड़ों की छाया रहती है। बाय की शीवत उपज 562.5 किलोग्राम प्रति हैक्टर है। यहां प्राय: हरी चाय तैयार की जाती है।

देहरादून की चाय प्रायः अनुतसर, जहां उत्तर-पहिचमें भारत का चाय-वाजार स्थित है, पहुंचती है। वहां पत्तियों को प्रेडों के अनुसार अलग-अलग करके जनकी पेक्तिर की जाती है। विमात चर्यों में देहरादून के चाय उद्योग ने कोई जनति नहीं की है।

कांगड़ा—सेहरादून से 320 किलोमीटर दूर कांगड़ा घाटी हिमाप्त प्रदेश में स्थित है। यह क्षेत्र पठानकोट से 112 किलो-मीटर दूर पालगपुर के आसपास फैला हुआ है। यहां औसतन 250 सेटीमीटर चर्चा होती है।

महां चाय की खेती 1860 में आरम्भ हुई थी। उन्नीसवीं

34 भ.र*ीय माय* रातान्दी के अला तक उसमें कोई विशेष प्रगति नहीं हुई। बीसवीं

मनान्दी के आरम्भ में इस धोत में भूताल आया। इस कारण चाय-बागानों के अग्रेज मालिकों की इन क्षेत्र में अनुवि हो गई।

फिर भी यहां चाय-वायानों का कार्य जैसे-नैसे चतता रहा ! आजनात इस क्षेत्र में चाय उद्योग की उन्नति के लिए हिमाचल प्रदेश की नरकार और भारतीय श्राय बोर्ड विशेष रूप से ध्यान दे रहे हैं।

जाता है।

यहां चाय-बाबानों का क्षेत्र लगभग 4,000 हेक्टर है। यहां की चाम प्रामः हरी होती है। पतियों को लोहे की कड़ाहियों में गरम करके, अगली निर्माण-प्रक्रिया के लिए अमृतसर भेजा

3 चाय की खेती

बाय को खेती आरम्भ करने ये पहले मुख्यतया तीन वातों को ड्यान ने रखा आता है। सबसे पहले यह पता लगाया जीन हैं कि खेती की भूमि और केम को अववायु बाद के पीचे के लिए उपमुक्त है या नहीं। इसके बाद जो बात व्यान में रखी जाती है, वह यह है कि बया जस स्थान पर पर्याप्त संख्या में श्रीम का उपस्वक हो सकते हैं। इसका कारण यह है कि बाय के पीचे का पानन-पोपण करने के लिए सन्द्रम को उपलियों को अस्पिक

आषदयकता होती है।

प्राप्त के लिए भारत में 10 लाल से
भी विधिक्ष श्रीक कराव के लिए भारत में 10 लाल से
भी विधिक्ष श्रीक काम करते हैं। ये प्रतिक चाय-निर्माण कैष्टरियों में ही काम करते हो, ऐसा नहीं है। वे प्रपुर सख्या में
पान-वागानों में काम करते हो, चाय-निर्माण-प्रक्रिया के सिल-तिल में चाय को रिला, आसको-करण, परियों को हुवाले आहि
कार्यों के लिए मशीनों का उपयोग किया जाने लगा है, पर चाय
के पीयों के विद्रुप-समाल केवल मनुष्य के हायां से को जाती है।
ये प्रतिक नाम के पीयों के लिए उपयुक्त कर से पूर्ण सात करने,
योग लगाने, पोषों के पाल-भोषण, पोषों को छंटाई, पतियां
तोइने, बाद देने और कीटों तथा रोगों से पोयों को मुर्पशत
ररोने आहे के ताद देने और कीटों तथा रोगों से पोयों को मुर्पशत

भमि की द्ववस्था

जब चाय-विशेपशों द्वारा यह निर्णय कर धृतिया जाता है कि अमुक भूमि पर-जहां का जलवायु चाय के लिए उपमुक्त है और जहां थिमकों को प्राप्त करने में कठिनाई नहीं होगी—नाप की खेती की जानी है तो तब सबसे पहला काम होता है भू-व्यवस्था ।

भू-व्यवस्य में संबंधित कार्य में सबसे पहले उस स्थान पर थमिको के लिए उचित निवास बनाए जाते हैं। फिर जंगल साफ किए जाते है। पहले पेड़ों को काटकर वहीं जला दिया जाता था। बाद में उन्हें अन्य उपयोगों के लिए दूसरे स्थानों पर ले जाया जाने लगा। वृक्षों के स्थान पर यदि थास साफ करनी होती है तो उमे निकालकर वहीं जड़ समेत जला दिया जाता है।

भू-व्यवस्था में अधिक उपज लेने और चाय के पौधों को दीर्घकाल तक जीवित रखने के लिए निम्नसिखित कार्य किए जाते 🗦 ----

(1) भूमि-आमोटन को स्थिर रखना तथा उसमें वृद्धि गरना

(2) उत्तम जुताई (3) भू-शरण से स्रक्षा

(4) जल-निकास की उचित व्यवस्या

मिट्टी का आमोटन

भूमि के आमीटन को स्विर रखना अखावस्यक है। पौधा पोपक तत्वों को द्रव होने पर ही ग्रहण करता है। इसलिए उसके आस-पास की मिट्टी में नमी होनी चाहिए; ब्रोर यह तभी समव है जब मिट्टी के कल समुचित सचु बाकार के हों। उत्तम जुड़ाई और जैव साद (गोवर, ससी, हरी साद बादि) से भूमि के थामोउन में वृद्धि होती है।



नसँरी — तैनार की हुई खनीन में बीज फैसाते हुए

उत्तम जुताई

ज्ञक्त जुताई भूति को ब्राधिक उपज्ञक नताती है। समसल भूमि मैं वर्ष में एक बार हस्की श्वाहं करें जा सकती हैं। आरो मिट्टी के कण एक हमते से जुड़कर सप्त हों जाते हैं। उसकें गहरों एवाई लाभकर होती हैं। साधारणवार गोधाई हो पर्याप्त होती हैं। गोधाई के सम्बन्ध में भूति मिट्टी सामतीं चाहिए। इसके अतिरिक्त इस बात का भी प्यान रपना चाहिए कि पीये के आगपाम चास-मुख अधिक मात्रा में जमा न होने प्यां। इससे गुना के निकास का जाता है।

पाएँ। इससे पान का निकास रक्त आता है। अवनुवर-नाजनर के पड़वान आहे पर निराई नहीं करनी चाहिए। यह बान ध्यान में रक्तनी चाहिए कि यदि घास-रूम की इकट-पनट अवेधिन मात्रा से अधिक की जाती है तो इससे उपज

को धति पहुंचनी है। सूरो और वर्षा के दिनों में भूमि पास-फुस दक्षो रहनी चाहिए। कटो हुई पास को भूमि पर फैला देने से भू-क्षरण को रोकने तथा अनावृद्धि के समय भूमि को आई रखने में सहायवा मिलती है।

भु-क्षरण से सुरका

भूमि को क्षरण से बचाने के उद्देश्य से उत्तम जुताई लाम-दायक सिद्ध होती है। भू-क्षरण उस स्थान पर नही होता, जहां मिट्टी बनस्पति से डकी रहती है, और मिट्टी को वहने से रोकने के लिए उसमें पानी को रोकने की क्षमता में अपेक्षित मात्रा तक वृद्धि कर दी जासी है। पौचे के आसपास की चड़ हो जाए तो मह भू-क्षरण का लक्षण होता है। 4.5-4.8 मीटर की दूरी पर भूमि के नीचे-नीचे बनी नालिया भु-दारण को रोकने में सहायता करती हैं।

जल और बायु दोनों से भू-क्षरण होने की संभादना बनी रहती है। जल के माध्यम से भू-क्षरण में जो तत्व कार्य करते हैं, वे निम्नलिखित हैं -

(1) यदि दस मिनट में दस सेंटीमीटर या अधिक वर्षी हो

जाती है तो भू-क्षरण होने सगता है।

(2) भूमि को ढलान

(3) भूमि की किस्म (4) पीधों के बढ़ने की गति

भू-दारण रोकने की समस्त विधियों का लक्ष्य इन कारणी में से किसी का निराकरण करना, नियन्ति करना, तथा भूमि को सुरक्षित रखन। होता है।

जल-निकास की उचित व्यवस्था

चाय का नया बागान संगाने के लिए बीजारीपण में पूर्व उन रयन पर दलान और नालियों आदि की उचित व्यवस्था करना आदश्यक होता है। चाय का पीधा इनना कोमल होता है कि वह न तो अधिक जल सहत कर पाता है और न जस की कमी ही



नाय के पीने की देखभात

उससे सहन होती है। इसलिए उसके वास्ते नियंत्रित जल की आवस्पकता होती है।

चाय की बेदी आरम्भ करने वे पहले योग्य सर्वेदाक भूमि का सर्वेदाय करता है। जल का निकास बनाए रखले के लिए नािदमों के बीच की दूरी वर्धा की भाषा और भूमि की किस्प पर निर्भर होती है। रेतोजी मिट्टी में 18-24 मीटर और चिकती मिट्टी में 6-12 सीटर के अंतर से भीरियां काानी चाहिए। जल-निकास के विषए प्रधानत संख्या में अभर मुहाने होने चाहिए। प्रध्यविष्यत जल-निकास का उद्देश्य यह होता है कि न तो जल का निकास स्वता अधिक और दी और हो कि मूचि जा निकास का निकास स्वता अधिक और दी और हो हो कि मूचि को स्वता प्रधान के साम कर निकास स्वता अधिक और उद्देश में साह मिट्टी में साह मुंच की नाम प्रस्त काए, और न पानी हतना जमा हो कि गोधों को हार्नि पहुँच। उत्तम जल-निकास ध्यवस्था का गोधे के जीवन पर जल-निकास ध्यवस्था का गोधे के जीवन पर जल-

40 भारतीय वाय

वर्षा से पीधों की रक्षा करती है और भूमि के ऊपर के पानी की अपने नियंत्रण में से सेती है।

सापारणतः जन का प्रवाह चतर से दिश्ण को होता है। कतः मुख्य मोरो उत्तर से दिश्ण को बनानी चाहिए। श्रेप सहार कम मिरवा पूर्व से परिचय को होनी चाहिए। ग्रुप्य मोरी इतनों वहीं होनी चाहिए। ग्रुप्य मोरी इतनों वहीं होनी चाहिए। ग्रुप्य मोरी इतनों वहीं होनी चाहिए। कि वह सहायक मोरियों से वर्णाव जब तहां ले जा सके; तथा उक्का इतना महरा और चौड़ा होना मी आव-द्यक है कि वह भूमि के नीचे पानी की संभावते हुए सहायक मीरियों को पानी देवी रहे। चहुवाक मीरियों वर्णाव ग्रहरी होनी चाहिए, किन्तु उनका अधिक चौड़ा होना अपेक्षित नहीं हैं। मीरियों के डलान के सम्बच्ध में यह मान्यता है कि मिट्टी जितनी मारी हो मीरी उतनी है उतनी हन्ती हैं। से सारी उतनी ही का स्वाह होनी चाहिए।

जल के आधिक्य से चाय के पौधों का सुरक्षित रखना बहुत आदरक हैं। जल की व्यवस्था वर्षा की बारम्बारता, जबींधे, गहनता और भूमि पर निभेर होती हैं। भारों वर्षों के कारण उत्तर-भूमि पर निभेर होती हैं। भारों वर्षों के कारण उत्तर-भूमि पर निभेश स्वितिस्वत जब से निपटने के लिए जल-निकास स्वयस्या अत्यन्त जरूरी पाई गई हैं।

एक समय ऐसा भी या जब उत्तर-पूर्वी भारत के बाव-बागानों में 0.9 मीटर कहरी मीरियां 12-12 मीटर की हुए पर कीदना अनिवार्य माना जाता था, फिर एक समय आया जब मीरियों का प्रयोग पूर्णतथा बन्द हो गया। आजकल चाय-बागानों में जब-निकास व्यवस्था की सुनियंत्रित बनाने के लिए फिर मीरियों का प्रयोग आरम्स हो गया है।

चाय के बीज

चाय-यागानों में चाय के बीज तैयार करने के लिए 4 से 20 हेक्टर भूमि में अलग से पौधे लगाए जाते हैं, और इन पौधों की देख-माल दूसरे ही ढंग से की जाती है। बीज तैयार करने के तिए पोयों के बीच का फासला 4.5 से 5.4 मीटर तक रखता चाहिए और इन पोयों की छंटाई नहीं करनी चाहिए। अगर उदित्त में हो कर की चाहिए। अगर उदित्त में सुकर पूर्वि के छोड़ ना संदे उनके थोड़ ना साहर रोग बाहिए। इन पोयों के पास पानी नहीं कनना चाहिए। पोयों से बोज तो इने के बाद ही उठाना अगड़ होता है।

चाय के पौधों की आय

आज मारस में समामा साठे आठ हजार माय के बागान हैं। इन माय-बागामों के पालन में यह देखना की आवश्यक होता है कि जो पीये निर्वोच हो गए हैं, उनके स्थान पर नए पौधे लगाए जाएं। माय के पोमें को आयु काफी कम्बी होती है। यदि कोई विदेश कारण न हो तो पहले दस नयी में बाय के पीमों के निर्वाद होने की संमादना प्राथा नहीं के बरावर होती है। अगले दस वर्षों में भी कुछ पोमें ही निर्वोच होते हैं, किन्यु बीस और तीम साल के बीच श्रनेक पीमें निर्वोच होते हैं, किन्यु बीस और तीम आर्थिक होट से तामकारी आयु प्राथः प्याश-प्यश्न वर्ष है, व्यविद् कुछ बागानों में 100 वर्ष प्राणे पीमें पाए जाते हैं।

बीधों की संटाई

असम में चाय के पौधों की छंटाई के सम्बन्ध में वैज्ञानिक इंटिकोण पहली बार सन् 1920 में अपनाया गया; ओर उसके बाद अधिक उपन को डॉट्ट से इसका विकास हुआ। पहले भी अब कोई पौधा दुर्वल दिलाई देता था तो उसकी छंटाई अधिक सर दो आती थी।

सन् 1860 में छंटाई का अर्थ था पौधों के बीच में से सूखी टहिनियों निकास देना और जब-तब केंचियों से पौधों को यहां-बहां से काट देना। सन् 1870 में छंटाई के लिए पाकू और आरी का उपयोग किया जाने लगा। सन् 1990 में छंटाई को गलत 42 भारतीय चाय

माना जाने लगा और यह विचार कई वर्षों तक चतता रहा। . किन्तु अब इस बात में कोई सदेह नहीं है कि चाय के पीघे के विकास के लिए उसकी छंटाई करना उतना ही आवश्यक है जितना कि उसे साद देना।

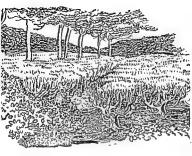
14तना कि उस साद देता । भाग का पीधा नवस्वर में लमाने के बाद एक वर्ष में समभग 45 सेटीमीटर ऊंचा हो जाना है और तब उसकी छटाई की जाती है। रमके बाद पीधा जुन के महीने तक बढ़कर 75 से 90 सेटी-मीटर तक पहुंच जाना है। पतिस्मात्राय: इन्हीं दिनों तोड़ी जाती है।

मीटर तक पहुंच जाना है। पत्तियां ब्राय: इन्हीं दिनों तोड़ी जाती है। है। अगा यर पोध की छंटाई नहीं की जाती; उत्तकी पत्तियां ही तोड़ी जाती हैं। इसके बाद पीध की चोटो की छंटाई की जाती 33 वर्ष की ब्रायु में पोधे को ऊंचाई हतनी हो जाती है कि उसकी पत्तियां तोइना कठिन हो बाता है। तब इन पीधों की छटाई

25 यरे की आप में भीचे को कंचाई इतनी हो जाती है कि उसनी पीता तोइना कठिन हो जाता है। तब इस पीधों की छदाई की जानो है। इस छटाई के बाद पीधों की कपाई 60 से 70 मेंटोमीटर तब रसी जाती है और ये पीधे जीत कर्ष तमका पास मेंटोमीटर बटाते हैं। कामम 40 वर्ष बाद उसी भूमि पर पास के नर्स पीधे नगाए जाने हैं। नवस्वर और दिसस्वर के सहीने छटाई की हिट में मर्बोलम होते हैं। इसके बाद छटाई करने से राजन

को हानि पर्वते का अब रहता है। असम म प्रति वर्ष और दूसरे वर्ष छटाई से कारण बाव की उन्हें में कोई प्रियाय असन हमें बढ़ता। बाव के पीधों की प्रति वर्ष छटाई न करने से एक साम यह होता है कि बाय-पातात में कम धीनदों से भी काब बन जाता है, और छटाई के कास को दिगों में बाटकर किया वा महता है। छटाई न करने से

पोधों से पतिया जन्मी आती है, हिन्तु के पतियां बीझ नमान भी ही जाती है। बाव के पीधों की दान बहाते के लिए सह अवस्थर है हि उनकी छटाई हुलाई-दुन्ती की जाए। बाद के नरे पीधों के सभी प्रकार विकास के लिए छटाई बाने, पनियारीएने और प्रकार नार देने से सम्बन्धित विकास अन्दे प्रनार दीन



भाग के पोयो की एटाई

वर्ष	किया	वाद प्रति हेरदर	उपत्र प्रति हेक्टर
पहना	नसंरी, नवम्बर से नवम्बर तर,	द्रव साव	कुछ नही
दूसरा	भीषा, नवस्वर वे,	11.25 कि॰ छा॰ गोवर आदि की मा एक पीधे के लिए	
शीसरा	45 सें० मी० की कचाई तक छंटाई; 75 से 90 सें० मी० तक पत्तियां सोडना.	विभिन्त प्रकार श्रीसाद 112.5 विश्वसार	135 বিং মাণ বাদ

प्यकता होती है; और उस भूमि को उपजाऊ तथा चाय के पोगों के उत्तित विकास के मोग्य बनाए रहने के लिए मह आव-रयक होना है कि जम भूमि के लिए उपर्युक्त पदायों को व्यव-स्था की जाए। नाइट्रोजन की ब्यवस्था करने के लिए चाय के पीधों के साथ 'बाय वर्वरक पेड़' लगाए जाते हैं। सन् 1875 में बानेंस हैनेय ने डिग्रू गढ़ में पहली बार इस कार्य के लिए लामप्रद पेड़ के रप में एक पेड़, जिसे आजकल एल्यीजियोचाइनेन्सिस (सिन॰ एस्वीजिया स्टीपुलेटा) बहते हैं, की तलाश की थी। तब ऐसे अनेक पेड़ चाय-वागानों में लगाए गए। इन पेड़ों की तीस से अधिक अलग्-अलग किस्में हैं। इन पेड़ों की छाया चाय के पौधों पर यने रहने से चाय की उपज बढ़ती है। यदि छाया का आकार 12×12 मीटर होता है तो सात वर्षों में बाय की बापिक उपज प्रति हेक्टर 725 से 910 किलोग्राम तक वड जाती है। किन्तु इसमें यह ध्यान रखना होता है कि छाया के साय-साय किस मात्रा में रासायनिक लाद का उपयोग किया जाए, क्योंकि दोनों का एकसाथ उपयोग करने पर रासायनिक लाद का प्रभाव कम हो जाता है। छायादार पेड़ों के नीचे उगनेवाली चाय की पत्तियां कुछ काली-सी और काफी बडी-बड़ो होती हैं और उनमें, ध्य में उगनेवाली चाय की पत्तियों की तुलना में, अधिक नमी रहती है। छाया के कारण वाय के गुणों में वृद्धि होती है। अतः चाय-क्षेत्रों में छायादार पेड़ों का रोपना काफी लाभप्रदे रहता है। परन्तू श्रीलंका के वैज्ञानिकों का मत है कि समृद्र के तल से काफी ऊंची उपजाऊ भूमियों यानी ऊंची पहाड़ियो पर चाय के पौधों को छाया की आवश्यकता नहीं है।

तया विनाशकारी कीट

, 1960 में लगाए गए एक अनुमान के अनुसार भारत में ं लगमग 640 लाख टन अर्थात् कुल उपज का 13 प्रति-, भाग दिनाशकारी कीटों और वीमारियों के कारण नष्ट हो



पत्तिया चनी जा नहीं हैं

ता है। आएम के ही जाय-आमानों के सापने विनाहकारी महीदों और रोगों की समस्या रही है। धीयां को इनसे मुर्वित रापने के रियर पूर्वक लियने हा स्वाह मिन चानी, या मिट्टों के देख के पोन को नाम में लाया जाता था। उसके बाद 'लाल मकते!', जो चाद की आधी उपन को सा जाती थी, को नण्ट करने के लिए पीइन के पूर्व का प्रयोग किया जाना था। आज विभिन्न प्रकार की नीट दवाइयों जीर कीठ बीट जाता था। आज विभिन्न प्रकार की नीट दवाइयों जीर कीठ बीट की जाति का प्रयोग पीधों की मुद्ध को किए किया जाता है। आज विभिन्न प्रकार की नीट दवाइयों जिए की सामित्र के स्वाह की स्वाह की स्वाह की सामित्र की सामित्

42 भारतीय चाय माना जाने लगा और यह विचार कई वर्षों तक चर्र किन्तु अब इस बात में कोई संदेह नहीं है नि विकास के लिए उसकी छंटाई करन जितना कि उसे खाद देना। चाय का पोधा नवम्ह 45 सेंटीमीटर ऊंचा हो जा है। इसके बाद पीधा जन के मीटर तक पहुंच जाता है। पि हैं। अगन वर्ष पीघे की छंटाई न तोड़ी जाती हैं। इसके बाद पौधे 25 वर्ष की आयु में पौधे की ऊंचाई । पतियां तोड़ना कठिन हो जाता है। की जाती है। इस छंटाई के बाद पौट संटोमीटर तक रसी जाती है और ये पौध सेंटीमीटर बढ़ते हैं। लगभग 40 वर्ष बाद उ नये पौपं लगाए जाते हैं। नवस्वर और दिसम्य

की जाती है। इस छंडाई के याद थी. संदेगीटर तक रती जाती है और ये थी. संदेगीटर तक रती जाती है और ये थी. संदेगीटर तक रती जाती है और ये थी. संदेगीटर वज़े हैं। सगम्य 40 वर्ष बाद छंडा. को हिंद से सर्वाचम होते हैं। इसके बाद छंडा. को हिंद से सर्वाचम होते हैं। इसके बाद छंडा. को हानि पूर्वने का मय रहता है। अगम मे प्रति वर्ष और हुसरे वर्ष छंडाई के का उत्तम में कोई किश्रय अन्यर नहीं पहता। चाय के पी. वर्ष टर्माई न करने में एक साम प्रतृ होगा है कि वा में प्रम् प्रतिकृत से स्ति का स्त्रा हो। छंडाई के का पीओं में पीत्यां जन्मी आती है, हिन्मू वे मित्रां शीरा मन

न पम श्रीमदा में भी नाम चल जाता है, और छंटाई -की टिम्मों में बाटकर किया जा मनता है। छंटाई न के पीयों में पतिचां जन्दी आती हैं, किन्तु वे पतिचां जीम गम मी हो जाती है। ज्यान के पीयों की उन्तव बातने हैं जिल्ला आवस्पत है। चार के

पसियां तोड्ना

स्रोत प्रयोगों के बाद यह निष्कर्य निकास प्रया है कि पूमि के उत्तर 70 संदोगोटर तक पीय की पतियां नहीं तोड़ नो चाहिए। ग्रेटि-सोटो को पर्से जिन्हें भंजी कहते हैं, सरवान चीड़ देनी चाहिए, ग्रेटी-सोटो को पर्से जिन्हें की कहते हर रहना है। अगम में चाय श्री कुछ उपज में सनम्म 20 प्रतिराद ऐसी ही कॉमसे हीती है। यहां जनवरी के प्रारच्य में नई कॉमसे पूटने समारी है और पह क्रम 105 दिस तक चनता रहता है। नई कीपसी के पूटने का दूसरा दिस विकाश क्रमेंस के मध्य से झारका होकर सम्मम 80 रिस तक चनता रहता है। नई कॉस्पर्य की सिदरा सित्रियल जुताई के पहले सप्ताह में आरम्भ होकर 30 दिन में क्रार तम चलता है और पोषकों तथा अनिस्ता क्रम पबस्वर के सप्त में गुरू होकर समाम्य 4- दिस नकता है।

नई कीपलें पूटने का पहेला, दूसरा और तीसपा सिससिला आरम्म हो जाने पर इन कीपलों की आसानी से पहचाना जा सकता है। 1,800 कीपलों का यजन लगभग 450 प्राम होता है।

बाद . विक्रंप के विधे नहीं

खान की उपन बढ़ाने के लिए कई प्रकार की साद काम में काई जाती है। पहले ऐसा भी माना जाता था कि साद से चाम के पुन नट हो जाते हैं। सन् 1900 के आसपास चाय के पीठों के विकास में नृद्धि के लिए कई प्रकार की साद संसार करते के प्रचल घफत हो गए। जन दिनों पेड़-पीठों को टहिनयों, पत्तों, पास, हिंडुयों जीर राख का प्रधीप करते के साद-साध रासाध-निक साद का भी उपयोग दिना जाता था।

45 किलोग्राम चाय-पत्तियों की उपज में 22.5 किलोग्राम माइट्रोजन, 11.25 किलोग्राम पोटाश, 3.6 किलोग्राम फास्फे-

श्यकता होती है; और उस भूमि को उपजाऊ तथा चाय के पौधों के उचित विकास के योग्य बनाए रखने के लिए यह आव-रयक होता है कि उस भूमि के लिए उपर्युक्त पदायों की व्यव-स्था की जाए। नाइट्रोजन की व्यवस्था करने के लिए चाय के पौधों के साथ 'चाय उर्वरक पेड़' लगाए जाते हैं। सन् 1875 में कर्नल हैनेय ने डिग्रू गढ़ में पहली बार इस कार्य के लिए लामप्रद पेड़ के रूप में एक पेड़, जिसे आजकल एल्वीजियोचाइनेन्सिस (सिन॰ एल्बीजिया स्टीपुलेटा) कहते हैं, की तलाश की थी। तय ऐसे अनेक पेड़ चाय-बागानों में लगाए गए। इन पेड़ों की तीस से अधिक अलग्-अलग किस्में है। इन पेड़ों की छाया चाम के पौधों पर बने रहने से चाय की उपज बढ़ती है। यदि छाया का आकार 12×12 मीटर होता है तो सात वर्षों में चाय भी बापिक उपज प्रति हेक्टर 725 से 910 किलोग्राम तक वड़ जाती है। किन्तु इसमें यह ध्यान रखना होता है कि छाया के साय-साय किस मात्रा में रासायितक खाद का उपयोग किया जाए, वयोंकि दोनों का एकसाथ उपयोग करने पर रासायनिक साद का प्रभाव कम ही जाता है। छायादार पेड़ों के नीचे उगनेवाली धाय की पत्तिया कुछ काली-सी और काफी बड़ी-बड़ी होती हैं और उनमें, धूप में उपनेवाली चाय की पत्तियों की नुसनो में, अधिक मंगी रहती है। छामा के बारण चाम के मुणों में बृद्धि होती है। अर्ग चाम-राजों में छामादार पेड़ों का रागना काफी सामग्रद रहता है। परन्तु धीसका के वैज्ञानिकों का मत है कि ममुद्र के तन से राफी कची उपजाक मुनियों वानी कंची पहाडिया पर चाय है पौद्यों को छाया की आवस्पकता नहीं है ।

रोग तथा दिनाराशारी बोट

सन् 1960 में समाए मए एक अनुमान के अनुमार भारत में प्रति वर्ष स्पामण 640 साम दन अवीन कुछ उपन का 13 प्रति-शत साम दिनाधनारी कीटों और बीमारियों के कारण नष्ट हैं।



48 भारतीय वाय

मनीन द्वारा अधिक ते अधिक मात्रा में दबाइयां छिड़कने की फोनिया की जाती है और यह दिन दूर नहीं है, जब चाप के पीधों में बोमारियां फीनोनवाली साल मकही और मच्छरों, आदि विनाशकारी कीटों और रोगों की पूरी तरह रोक-माम की जा तकेगी।

पिकिन आज तो ये साथु चाय उद्योग के समदा एक विकट सम्बाद के एक विश्वासना है। वैज्ञानिकों के अनुसार सद् 1903 में चाय के 130 विशासकारों कोटों का पता तम जुड़ा चा। आज वैज्ञानिक सममग 200 विज्ञासकारी कीटों के सम्बाद में स्वीजवीन कर रहे हैं तथा उनकी रोक्याम के सिए उपाय डूंड़ने में सने हुए है।

कभी-कभी चाय के पौधे की बीमारी स्वानीय होती है। कुछ कीड़े और बीमारियां ऐसी हैं जो भारत के चाय-वागानों में दिखाई

नहीं देतीं।

यहां कुछ प्रमुख किटाणुओं और रोगों का सक्षिप्त विवरण और उनकी रोकयाम के उपायों के बारे में लिखा जा रहा है:

(1) सर्वमीन कृषि (Eal Worm) (Maloidogyne incognita actita)—सर्पमीम कृषि, जिन्हें नेमाटोड भी बहुते हैं, बाय की पीघों की जहां पर जाकसण करते हैं। 3-6 महीने की आयु के बीच कर कृषियों से बहुत अधिक हानि हो सकती है। एक वर्ष के पश्चाद् पीघों में इन कृषियों को प्रतिरोध करने की श्रास्त उत्पान हो जाती है। कृषि-मस्त पीघों को उनकी पीली पत्तियों तथा स्की हुई बाढ़ से पहचपान जा सकता है।

सपैमीन कृपि का नियंत्रण : योने से कम से कम 3 मा 4 सप्ताह पूर्व नर्सरी की क्यारियों में मोगीयन लगाना चाहिए। इसे इंजैक्टर गन के द्वारा मिट्टी में परिव्याप्त किया जाता है। परिव्याप्त करने के तुरन्त परचात् क्रियों को बन्द कर देना चाहिए और प्रत्येक क्यारी में चुन पानी देना चाहिए। पानी में 60 प्रतिवात नोभोमन मिलाकर भी बजारियों सेंसा जा सकता है। (2) साल पहारी (Red spider) (Oligonychus Coffeae; Metatetranychus bioculatus)— उत्तर-पूर्वी मारत में मह ज्या के दिए सबसे अधिक हानिकार को डां है। यह साधारण-त्या पतियों के ऊपरी तल पर पाया जाता है। मार्च के पिछले मीग तथा अर्थेत में इसकी संस्था चुत वह जाती है। मार्च के पिछले मीग तथा अर्थेत में इसकी संस्था में बढ़ित होता रहिती है। वर्ष आरम्भ होंने पर वे बहुत वहीं सस्था में पानी के साथ बहु जाते हैं। इनका जीवन-का गामियों में सममग एक सप्ताह में पूरा हो जाता है। इसका स्थलन निम्म तथा लागी पतियों से एस जुकर हानि पहुंची हैं। इसके परिवास-वहण पत्तियों पर लाग यब्दे पह जाते हैं।

(3) अंपूर्त कोका (Scarlet Mite) (Brevi palpus californicus)— इस कीई ने हुआर और वार्जिनम में एक पानमीर समस्या का कर वारण कर विवादी हैं और यह अवसा में भी फैलता जा रहा है। इसका जीवन-का 3-4 सप्ताह में पूरा हो जाता है। यह अधिकतर परियों के निकत तब पर पाया जाता है। इसकी संख्या मार्च छे बढ़ना आरम्भ होती है और मई-जून में स्थितकर हो जाती है। अपूरी कीई का आक्रमण परिसां के पीते एक जाने से सर्वात आक्रमण से निकत ति वार साम्भ छे वहना आरम्भ होती है और मई-जून से स्थापकर हो स्थापकर मार्च छे बढ़ना आरम्भ से निकत तो से स्थापन का अकरा है, इस आक्रमण से निकत तो से स्थापन स्थापन से कि से से अपूरी पढ़कर बेरन हो जाती है।

(4) ज़लारी कीड़ा कीर नारंगी कीड़ा (Pink Mite) (Acapbylia thea) — साल मकड़ी और अपूरी कीड़े के पार जोड़ी पैर हीते हैं, किन्तु पुलानी कीड़े कोरा नारंगी कीड़े के दो जोड़ी पैर होते हैं, 1 नारंगी कीड़ा गुख्य रूप से पत्ती के तिचले तले पर पापा जाता है। आक्रांत पत्तियां पीती पढ़ आती हैं और मूल जाती हैं।

2-3-4 का नियंत्रण : लाल मकड़ी के नियन्त्रण के लिए उप-मोग में जाने बाना कोई मो एक्खाइक अंगूरी केंद्रे ब्यादि के लिए भी उतना ही घातक होता है। ये कोट पश्चिमें चया नवजात तनों के मीतर को और होते हैं। वहां टेकलियन धी-18 का स्विरिक्त 50 भारतीय पाय

छिड्रकाव करना चाहिए।

(5) बेबनी क्षेत्रम् (Purple Mite) (Calacarus carinatus)— इसका रंग लाल और नीने का मित्रयम होता है। इसके सरीर के उपरी माग पर पांच सम्बी रेमाएं होती हैं। यह पत्तिमाँ के दोनों तलों पर पाया जाता है। इसके द्वारा पहुंचाई गई हानि की विशेषता यह है कि पत्तियों का रंग तांचे जेंसा बदरेंग हों जाता है, जो किमारों पर विशेष रूप से दिसाई देता है। पीधों

पर इसका आक्रमण प्रायः सरद ऋतु में होना है। नियन्त्रण : इस कोड़े के नियंत्रण के लिए गुलाबी कोड़े बाली पढति ही अपनाई जाती है। उसके अतिरिक्त कंलयान का छिड़-

काव भी लाभकारी सिद्ध होता है।

(5) विचिष्क (Phychio)- पिर्विष्क की मादा ह्रिवित होती है। उसमें अपडों के चैता के अतिरिक्त और शुछ नहीं होता। लार्का अपने वक्त निर्माण करते हैं, जो बनावर और आकार में मिन्न होते हैं। वे जब इश्चर-उग्नर चलते हैं तो अपने बस्स को साथ के जाते हैं। प्रत्येक जाति के लार्कों का अपना विधार बस्स होता है। फिबिब्हस लार्बा परिएक्व पत्ती को अधिक पसंद करता है। सार्वा लगमग 10 महीने रहता है और प्यूपा 2-3 सप्तांह।

(7) इसी, finam (Caterpillar) (Androca bipunciata) — इसके लार्चा एक समूह में रहते हैं। ये रात को हानि पहुंचाते हैं और दिन में निष्क्रिय पड़े रहते हैं। ये प्रतियों को अधानक खाने वाले हैं।

(8) रॅमने बाला क्षित्रया (hoofer caterpillar) (Bistonsupressania)—रॅमने बाला क्षित्रया चाय को गम्मीर महामारी है। इसके लिक बड़े कार्जा गतियों को पूर्णहण से सा जाते हैं। तार्जी 3-4 सप्ताह और प्यूपा सगम्ब 3 स्प्ताह रहता है।

6,7,8 का नियन्त्रण : फिचिड्स, झिनमों बोर रेंगने वाले झिनगों की सब स्रेणियों के लिए एण्ड्रिन सर्वाधिक उपयोगी पाई बाय भी सेनी 51

गई है। इसके छिड़वाद से इन विशेषों को शेका जा सबता है। इन कीड़ों की आरम्भिक अवस्था में डी॰ टी॰ टी॰ भी लामकारी

पाई गई है।

(9) इतको बोड़ और सबेट बल्जुब (Scale Insects & Mealy Bugs)—ये रस जूसने वाले कीड़े हैं। इनम से जुछ चाय के पौधों को हानि पहचाते हैं। इनमा आक्रमण गम्भीर होने पर पौधे मरसा

कर गिर सकते हैं।

प्तरागर सकत है।

नियमण : शहलो कोओ और सफ्द मस्कूणों को शिलीमारएन के शिल के प्रयोग से सरस्ता से नियमित किया जा सकता
है। आरम्भ में जब उनना शरीर नामम दूना होता है, 10-15
दिन के अन्तर से दो छिडकान काफी होते हैं, जबकि बाद में
मोनिया साल बाने बा सफेद खाल बारे मक्कुणों के लिए तीन
छिड़कारों को आवस्ववनता है। राल तेन पत्तिमें को हानि पहेस्वात है, और एमके कारण सेवार चार पदाये भी पढ़ जाते
हैं। इसिनिएं बहु छिडकान सम्द खतु में करना चाहिए। चूना
गंधक 40 भाग पानी में। के हिसाब में बिसस्य के खिलने के
समस भी काम में लावा जा सवता है।

(10) सारित्वायुक्त कीड़े (Fluch Worn) (Laspy resta laucostoria)—जालिमामुब्रत कीडे का लाव बिहेड की कुछ पत्तियों पर आक्रमण करता हूँ और उन्हें साथ-साथ बांध देता है। आगांव पत्तिया पुरवरी और मोटी हो जाती है। आक्रमण की की तीवता मार्थ-व्यंत्रव में होती है। यह 10-12 दिन रहता है।

नियन्त्रण: इससे संबंधित पत्तियां चूनने के समय अत्य एक्य कर नेनी चाहिए और उन्हें नष्ट कर देना चाहिए। और पत्ती फून के पत्त्वात हर बार बीठ बीठ टीठ छिड़कता चाहिए। एसीरीन तथा एहिन दोनों, डीठ डीठ टीठ की अपेशा अधिक सामकारी होते हैं।

(11) हरी मणसी (Tea jassid) (Empeaca flarescans)— यह मनसी नाफी बड़े क्षेत्र में फैली हुई है। यह बढ़सी हुई पत्तियों

भारतीय साथ 52

का रस चूसती है । इसके परिणाम-स्वरूप पत्तियां नीचे को मुक जाती है। यह अधिकतर उनके नीचे के सन पर पाई जाती है। यह महामारी नई फसल की उपज से लेकर जुलाई तक अधिक

कियाकोल रहती है।

नियन्त्रण : हरी सबसी मार्च में दिसाई देती है, श्रीर यदि ऋतु अनुपूल हुई तो फरवरी के अन्त में भी दिआई पड़ सनती है। इससे रक्षा के लिए पत्तियों के दोनों तलों पर हो। डी। छिड़क देना चाहिए। अच्छे नियन्त्रण के लिए 7 से 10 दिन के अवकारा से कम से कम दो बार छिड़काव अवस्य करना चाहिए। डी॰ डी॰ और एसड़िन के मिले-जुले घोल की छिड़कने से सर्वोत्तम परिणाम प्राप्त हुए हैं।

(12) बोमक (Termites)—उसर-पूर्वी भारत में पौधी में छित्र करनेवाली तथा लकडियां खानेवाली दीमक दाय को हानि

पहुंचाती है। नियन्त्रण: मिट्टी के उपचार के रूप में 2.24 किलोग्राम दैरिक 2.25 किलोग्राम प्रति हेक्टर के हिसाब से; और एलड्रिन तथा डाइलड्रिन अत्यन्त प्रभावों है। चाय के कुछ प्रमुख कवक रोग

भाम के कवक रोग इतने हैं कि यहाँ उन सबका वर्णन नहीं किया जा सकता। कवक ऐसे छोटे पौधे होते हैं जिनमे पर्ण-हरित नहीं होता, वे मृत पौघों से साद्य लेकर या जीवित पौबों से रस चूसकर अपना पोपण करते है इन रोगों में प्रमुख है-

पत्तियों के रोग—कासा विगलन, फफोला भ्रंगमारी

आदि 2) तने के रोग-लाल किंटू, नेक्ट्रिया आदि

जड़ के रोग—साल जड़ विगलन, भूरा जड़ विगलन,

काला जड़ विगलन आदि एक्सिं हे रोग जैसे काला विगलन, फफोला अंगमारी आदि मैदानों में आम तौर से होते हैं और पर्वतों पर बहुत कम। कॉट्रॉसियम इनदीसम के कारण पतियो पर काले धन्वे पड़ जाते हैं। आरम्भ में यह रोग अहस्य रहता है। फिर पत्तियों पर भूरे चिह्न आते हैं, जो बढ़कर बड़ै-बड़े धन्यों में परियत्तित हो जाते हैं।

कोटिसवल अधिक महरी छाल उत्पन्न करती है, जिसका रंग बैगगी-सा होता है। वे तमों के साथ-साथ पड़ते है और पत्तियों में 'फ्रेन' जाते हैं। ये होनों जातिया सिविसरोटिया के कारण उत्पन्न होती है।

नियन्त्रण: तांवे का कवक नाको 0.25 प्रतिस्त सान्द्रण में दो बार छिड़कना लाभकारी होता है। ये छिड़काय मध्य अप्रैल से मई तक दो सन्ताह के अंतर से किए जाने चाहिए।

क्सोला अंतमारी (Blister Blight) (Exobasidium verans)—यह रोज पहाजियों और पहाजियों के नीने के लेगों में जाम है। इस भोमारों के लिए सर्वाधिक अनुकूल परिस्थिति देशी या बार्ड ऋतु है। पीयों की नजजत तथा रसपूर्ण बढ़वार की दससे हानि पहल सकती है।

नियन्त्रण: इसके नियंत्रण के लिए प्रति हैक्टर 4.5 किलीमाम मजक नायी ताले के बोल का या कप मामा में निकल क्लोराइट का छिड़कांब करना चाहिए। इन्हें 7-10 दिस के अन्तर से छिड़कां से यह संक्रमण कम हो जाता है।

पूतर और पूरी अंबनारी (Grey and Brown Bught)—यह रोग उस समय ईतता है जब पीचे साल मकड़ी के आक्रमण, मूर्य को करमा, वाइट्रोजन की कमी, वानी के रकाव, अनावृद्धि सादि के कारण कमजोर पढ़ जाते हैं।

नियन्त्रण : सीपे तौर पर इसका इलाज आवश्यक नहीं है। इन रोग को रोकने के लिए आरम्म से ही प्रयत्नशील ग्हना साहिए।

साय किट्ट (Red Rust)-साल किट्ट केवक या फफूद द्वारा

भारतीय चार 52

का रस चूसती है । इसके परिचाम-स्वरूप परिचा नीचे को मुक जाती है। यह अधिनतर उनके नीचे के तन पर पाई जाती है।

यह महामारी नई फमल को उपन में लेकर जुलाई तक अधिक

पहंचाती है।

सर्वोत्तम परिणाम प्राप्त हुए हैं।

तथा डाइलड्रिन अत्यन्त प्रभावो है। चाय के कुछ प्रमुख कबक रोग

आदि

कियासील रहती है।

नियन्त्रण : हरी मरनी मार्च में दिन्हाई देती है, और यदि

शर्तु अनुकूल हुई सो फरवरों के अन्त में भा दि गई पड़ सक्ती

डी० डी० टी० और एलड़िन के मिले-जुल घोल को छिड़कने से

(12) दीमक (Termstes)—उत्तर-पूर्वी भारत में पौधों में छिद्र करनेयालो तथा लकटियां खानेवाली दीमक चाम नो हानि

नियन्त्रण: मिट्टी के उपचार के रूप में 2.24 किलोपान टैरिक 2.25 किलोग्राम प्रति हेक्टर के हिसाब से; और एलड्रिक

चाय के कथक रोग इतने हैं कि यहां उन सबका वर्णन नहीं किया जा सकता। कवक ऐसे छोटे पौध होते हैं जिनमें पर्ण हरित नहीं होता, वे मृत पौघों से साच लेकर या जीवित पौघों से रस चूसकर अपना पोपण करते हैं इन रोगों में प्रमुख है-1) पत्तियों के रोग-काला विगलन, पफोला ग्रंगमारी

भारते का का अंगमारी

2) तने के रोग—साल किट्ट, नेक्ट्रिया आदि 3) जड़ के रोग-लाल जड़ विगलन, भूरा जड़ विगलन, काला जड़ विगलन जादि

है। इससे रक्षा के निए पत्तियों के दोनों तलों पर ही। ही। छिड़क देना चाहिए। अच्छे नियन्त्रण के लिए 7 से 10 दिन के अवकारा से कम में कम दो बार छिड़गाय अवस्य करना चाहिए।

छादि मैदानों में आम तौर से होते है और पर्वतो पर बहुत कम। कॉर्टीसियम इनवीसम के कारण पत्तियों पर काले घटने पड़ जाते हैं। आरम्भ में यह रोग अहरव रहता है। फिर पत्तियों पर भूरे चिह्न आते हैं, जो बढकर बड़े-बड़े धन्त्रों में परिवर्तित हो जाते है ।

कोटिसयल अधिक गहरी छाल उत्पन्न करती है, जिसका रंग बंगनी-सा होता है। वे तना के साय-साथ बढ़ते हैं और पत्तियों में फैल जाते हैं। ये दोनों जातिया सिनिलरोटिया के

कारण उत्पन्न होती है।

नियन्त्रण : तांवे का कवक नाशी 0.25 प्रतिशत सान्द्रण में दो बार छिडकना लाभकारी होता है। ये छिड्काय मध्य अप्रैल से मई तक दो सप्ताह के अंतर से किए जाने चाहिए।

कफोला अंगमारी (Blister Blight) (Evobasidium vexans)-यह रोग पहाड़ियों और पहाडियों के नीचे के क्षेत्रों में आम है। इस बोमारी के लिए सर्वाधिक अनुकूल परिस्थिति टंडी या सार्व ऋतु है। पौधों की नवजात तथा रसपूर्ण बढबार

को इससे हानि पहच सकती है।

नियन्त्रण : इसके नियंत्रण के लिए प्रति हेक्टर 4.5 किलोप्राम कवक नाशी तांवे के बोल का या कम मात्रा में निकल क्लोराइड का छिड़काब करना चाहिए। इन्हें 7-10 दिन के अन्तर से छिड़कने से यह संक्रमण कम हो जाता है।

पूतर और नूरी वंगमारी (Grey and Brown Blight)-यह रोग इस समय फैलता है जब भीधे लाल मकड़ी के आक्रमण, मूर्य को ऊप्मा, नाइट्रोजन की कमी, पानी के दकाय, अनावृध्टि

आदि के कारण कमजीर पड़ जाते हैं।

नियन्त्रण : सीघे तीर पर इसका इलाज बावश्यक नही है। इन रीग को रोकने के लिए आरम्भ से ही प्रयत्नशील रहना चाहिए ।

सान किट्ट (Red Rust)—साल किट्ट कवक या फफद द्वारा

पदा होने वाला रोग नहीं है, यह एक काई, जिसका नाम सेफैल्यू-रोस पैरासिटिकस है, द्वारा उत्पन्न होता है। यह नवजात पौधों का रोग है और पत्तियों तथा तनों पर आक्रमण करता है। यदि इसकी रोक-थाम नहीं की जाती तो पौबों के मर जाने की सम्भावना होती है।

इस पर बोजाण्धानी उत्पन्न होने से पूर्व कवक नाशी उपनार लामप्रद नहीं होता है। बीजाणुद्धानिया के फूटने के समय सांबे के ग्यकनाशी दो बार छिड़कना अच्छा रहता है । इसके आक्रमण को रोकने के लिए पौधों पर समुचित छाया रखनी चाहिए, मिट्टी की उचित व्यवस्था करनी चाहिए और ठीक उबरक देने चाहिए।

रंघक (Ponia)—यह फफूद भूमि के ऊपर से आरम्भ होकर नीचे की ओर फैलती हुई जड़ तक पहुंच जाती है। यह परिपक्त पौधों को 8 से 15 वर्ष में सुला देती है, पर नये पौधे कम समय

में ही मूख जाते हैं।

नियंत्रण: छटाई की हुई झाड़ियों की सूर्य की अध्मा से रक्षा करनी चाहिए, और बड़ी कटाई की इंडीपेस्ट कर देना चाहिए।

जह की प्रारम्भिक बीमारियां

चाय की झाड़ी की प्रावितक बीमारियां बहुत भयानक होती 🗗। वे मिट्टी में उपस्थित फण्ड से, जो पास्य की जड़ में प्रवेश कर जाती है, पैदा होती हैं और पोधे को मार डामती हैं। मह रोग मदि एक बार स्वस्य पौर्य की जहां में पुन जाता है, तो पौषे को उपाइने के अतिरिक्त और बोद चारा नहीं रहता।

जहाँ की प्राथमिक सहस की महत्त्वपूर्ण किसमें निकालियित

कोपो जैमा तना विषयन (Charcoal Stump Rot) भूरा जह जिल्लान (Brown Root Rot) शिगोती अह शियमन (Terry Root Ret) जढ का लाल विगलन (Red Root Rot) जड़ का काली विगलन (Black Root Rot) जह का बेगनी विगलन (Purple Root Rot)

जह की गहरी बीली सड़न-जड़ की गहरी नीली सड़त जड़ की एक ऐसी बीमारी है जो मिट्टी के रन्ध्र बन्द हो जाने या पानी के रकने के कारण पदा होती हैं।

नियंत्रण : मिट्टी से पानी के निकास की सुट्यवस्थित करके

पौधों को इस रोग से बचाया जा सकता है।

हिल्लोडिया (Diplodia)-अब पौधे दुर्बल हो जाते हैं, तब डिप्लोडिया उनपर आक्रमण करता है और पौधों को मार डालता है। भरे हुए पौधों को निकाल देना ही एकमात्र उपाय है ।

नियंत्रण : ऐसे पौधो को, जिनपर डिप्लोडिया का आक्र-मण नहीं हुआ है, इस रोग से बवाने के लिए सराक्त बनाना चाहिए। उनकी दुवंसता के कारण दुर, करने के प्रयत्न करने

चाहिए।

विक्रप दे क्रिये गडीं

चाय उत्पादन-प्रक्रम

चाय निर्माण-प्रक्रम के नये-नये तरीके दूंदने का प्रयास उन्नीसवीं शताब्दी के छठे दशक में आरम्भ हुआ। सातवें और आठवें दशक में इस दिशा में काफी तेजी से काम हुआ, और, बुछ साधारण सुधारों को छोड़कर, यह काम मुस्यतः उन्नीसवी दाता-बदी के अन्त तक पूर्ण हो गया था। अगले पदास वर्षों में चाय की सेती का विस्तार करने के लिए प्रयत्न किए गए, पर इन दिनों उत्पादन-प्रक्रम की तकनीक में बहुत ही कम मौलिक परिवर्तन हुए।

उत्पादन-प्रक्रम

उन्नीसवीं शताब्दी के अन्तिम दशकों में चाय निर्माण-प्रक्रम

- के विभिन्न चरण निम्नलिखित माने गए ये -1) पत्तियों को कुम्हलाना
 - 2) रोलिंग

 - 3) शोधन
 - 4) पत्तियों को सुखाना 5) पत्तियों को छानना

तोडे जाने के बाद तुरन्त ही चाय की पत्तियों की कुम्हलाने की प्रक्रिया अ।रम्भ हो जाती है। पौद्यों से अलग होने के बाद पत्तियों को हवा सगने से उनमें भौतिक तथा रासायनिक परि-

भाग पानो होता है। जब तक पानी की यह मात्रा कम नहीं हो जाती, आगे की प्रक्रिया आरम्भ करना उचित नहीं होता। पानियों के कुम्हलाने की प्रक्रिया से, पानो की मात्रा कम होने के साथ-साथ पित्यों के कुम्हलाने की प्रक्रिया से, पानो की सात्रा कम होने के साथ-साथ पित्यों के जो रासार्थिक परिवर्तन होते हैं, उनकी नास्त्राक्त प्रकृति का जान प्राप्त करने के लिए आज भी प्रयत्न किए वर्ष रहे हैं। अब्बे गुणों नाली नाय तैयार करने के लिए ये परिवर्तन व्यावस्थक है, किन्तु इन परिवर्तनों की प्राप्त करने के लिए परिवर्तन व्यावस्थक है, किन्तु इन परिवर्तनों की प्रक्रिया से जिल्ला सम्प्र कर कुम्हलाने की प्रक्रिया से प्रशास्त्रा को हिम्म के स्वावस्थक है स्वित्य स्वावस्थक है हिं। है। निर्माण-प्रकृत का दूसरा चरण है रोलिग। इस प्रक्रिया से निर्माण-प्रकृत का दूसरा चरण है रोलिग। इस प्रक्रिया से

वर्तन होने लगते है । चाय की ताजा पत्ती का पचहत्तर प्रतिशत

पतियों को इस तरह सबता जाता है, कि उनमें में रस निकलने सपता है, स्वसे प्रक्रम को ध्वाली प्रक्रिया, बोधन, की सफलता में महायता मिलतों है, इसके साथ ही रोशिया का उद्देश्य यह मी महायता है। इसके साथ ही रोशिया का उद्देश्य यह मी होता है कि जाय की पतियां इस तरह तुड़-गुड़ जाए, शि उन का रंग-इस तहस आए, पुराती तरह के निर्माण-प्रक्रम में जाय की पतियों की रोशिया दो-तीन वार की जाती है। हर बार पतियों के देर से यह माग छानकर में लगर करने पतियों का पता हो करने स्वापन कर करना करने हम जाता है, जिससी पुराती होता करना आवरकर

नहीं समझा जाता। निर्माण-प्रक्रम के तीसरे चरण, शोधन, में पत्तियों का आक्ती-

करण होता है। शोधन में सफलता प्राप्त करने के लिए उच्च साप के बिना आई ता का अधिक होना आवस्यक होता है। रिछने दिनों में शोधन-प्रक्रिया के बाद चाय की पत्तियों को

बड़ी-बड़ी नज़ाइयों में डालकर किया जाता था, और फिर, दो बड़ी-बड़ी नज़ाइयों में डालकर किया जाता था, और फिर, दो बार रोलिंग की जाती थी। आजकल पत्तियां मुखाने के लिए मसीनें उपयोग में लाई जाती हैं। डोफर-प्रकार के बाद चार की पत्तियों को समें करने महाने

सोधन-प्रक्रिया के बाद चाय की पत्तियों को गर्म करके सुखाने का मुख्य उद्देश्य सोधन-प्रक्रिया को नियंत्रित रखना है। यदि 58 मारतीय चाय

शोधन-प्रक्रिया को रोका नहीं जाता, तो उससे चाय के कई गुण नष्ट हो जाने की संमावना बनी रहती है। चाय की पत्तियों को गर्म करने और मुखाने से उनका रंग हत्का भूरा हो जाता है। निर्माण-प्रक्रम के अन्तिम चरण में पत्तिमों को छाना

जाता है। इस सम्बन्ध में यह बता देना आवस्यक है कि सब प्रकार

की भारतीय चाय को निर्माण-प्रक्रम के उपर्युक्त चरणों में होकर नहीं गुढ़ारा जाता। उदाहरण के लिए, भारत में ऐसी चाम मिलतो है, जिसे कुम्हलाए बिना हो तैयार किया जाता है। इसके अतिरिक्त यहाँ हरी चाय भी प्रान्त होती है। पत्तियों का कुम्हलाना क्लाड बाल्ड ने 'भारतीय चाय' नामक अपनी पुस्तक में,

चाय की पत्तियों को कुम्हलाने के सम्यन्य में एक अज्ञात चीनी लेलक को पुस्तक का उद्धरण इस प्रकार प्रस्तुत किया है : 'बांस की घटाई पर चाम की पत्तिमां पांच मा छ: इंच 12.5-15 सेटी-मीटर मोटी तह में बिछा दें और इस बात का ध्यान रखें कि . बह चटाई ऐसी जगह रखी हो, जहां हवा आ-जा रही हो। पत्तियों को इस प्रकार दोपहर के बारह बजे से लेकर छः बजे या तब तक रसा रहने दें, जब तक उनमें से सुमंध न आने लगे। उमके बाद उन्हें बांस की और दही चटाई पर फैला दिया जाए, और उन्हें सीन-चार सी बार हाथों से मसला जाए। इस प्रक्रिया से चाय की पत्तियां के विवारे साल हो जाते हैं और वे मुझ्नुई जाती है।'

अनम में चाय तैयार करने के लिए आरम्म में वही तरीशा काम में लाया जाता या। पर पत्तियों को कुम्हलाने के लिए ग्रीध ही गर्म ह्या का प्रयोग विसा जाने समा। पतियों में गर्म ह्या छोडने के निए जो महीन सबसे पहने काम में साई गई, उसमे ते में बाय की पतियां मरी कई दूरे रखी जाती थी और

उनमें गमें हवा छोड़ी जाती थी। पर इस प्रकार को पेटो के अन्दर ताप के उस सीमा तक वढ़ जाने की आधंका बनी रहती थी, तिससे पत्तियों के गुण नष्ट हो सकते थे। इसके कारियन्त नाम मुखाने के दिए ऐस आच्छादन बनाए जाते थे, जिनमें हवा से पत्तियों की कुम्हलाने की प्रक्रिया को अधिक सिक्ष करने के तिए ऊप्पा की व्यवस्था होती थी। कुछ जाय-वागानों में बांसों, ककसे के तस्तों, और प्लास्टर के छोटे-छोटे पर बनाकर, पत्तियों उनमें राजी जाती थी, और उनमें विमानियों से पुजो निकलने की व्यवस्था रहती थी। इस तरह की प्रदित्त का वर्णन

'हनमें क्रमा को मात्रा एक समात नहीं दहती, हमिलप चान की परिचारों की कुन्हणाने की प्रक्रिया भी एक जीती नहीं हा पात्री । ब्राट: परिचार की परत जबकी रवानी चाहिए और उसकी देवभास्त सावधानीपूर्वक करानी चाहिए । इन विमनीचार चर्च में कहीं परिचार जबकी कुन्हण जाती है और कोई धीर-धोरे कुन्हजाती हैं। उचित मात्रा तक कुन्हसा जाने के बाद यदि परिचार्ग विमनी-पार्र में एक धंटा भी अधिक रह जाती हैं ही उनके पुत्र काली मात्रा में नष्ट हो जाते हैं।

फिर भी स्विनवर्न को मान्यता थी कि पुरानी पद्धति की तुलना में उपर्युक्त पद्धति, कई कमियों के होते हुए भी, अधिक सोकप्रिय होने लगी थी।

मह प्रभासी श्रामितिय और वशिषों भारत के बाय-बागामों में भी प्रमोग में साई जा रही है। असन और कछार, तथा अस्य कई स्थामों में बाय की परिश्लों को कुम्ह्सनों के निए हवा-बार मान्यादमों का प्रयोग किया जाता है। इन आच्छादमों पर छतें होती हैं और परियों को भूप से बचाने के लिए परों की स्वस्था भी रही जाती है।

चायमर और चाय की पत्तियों की कुम्हलाने की प्रक्रिया को गतिशील करनेवाले विशेष रूप से तैयार किए जानेवाले 60 भारतीय चाप

आच्छादनों का निर्माण महमा होने के कारण, अन्य तरीकों की सोज जारी रही। सन् 1892 में चाय मशीनों के एक प्रसिद्ध प्रवर्तक उब्ल्यू० जैनमन ने जोरहाट चाय कम्पनी को एक मसीन भेजी थी, जिसमें स्टोव और पद्मा लगा हुत्रा था। इस मशीन को सफलता नहीं मिली। इन्हों दिनों डैविडसन ने एक ऐसा उपकरण बनाया जिसमें पत्तियों को कुम्हलाने के लिए ढोल का प्रयोग किया गया था ।

पत्तियों को कुम्हलाने के लिए बीसवीं शताब्दी में छोटी-छोटी सुरगों का प्रयोग किया जाने लगा है। इस पढ़ित के अनु-सार चाँय की पिलयां छोटी-छोटी सुरंगों में फैला दी जाती हैं और उन सरंगों में पंखों से हवा भेजी जाती है।

रोलिंग

असम में चाय उत्पादन के आरम्भिक वीस-तीस वर्षों में चाय की पत्तियों की रोलिंग मजदूरों द्वारा हायों से निम्नलिखित प्रक्रिया के अनुसार की जाती थी।

एक अच्छी मजबूत मेज पर बढ़िया किस्म की चटाई विद्या दी जाती थी। उस मैज के दोनों किनारों पर मजदूर पंक्ति में खड़े हो जाते थे और वारी-वारी से चाय की पत्तियों को मसलते थे। सात-आठ मजदूरों में से एक-दो केवल खराब पत्तियों को निकालने का ही काम करते थे।

सन् 1867 के आसपास जे॰ सी॰ किन्माण्डन, जो असम कम्पनी में काम करते थे, ने एक रोलिंग मशीन बनाई। इससे पहले भी कई ध्यक्तियों ने रोलिंग को आसान करने के लिए मशीन बनाने के कई प्रयत्न किए थे, लेकिन उन्हें विशेष सफलता नहीं मिली थी। कुछ चाय फैक्ट्रियों में मजदूर हायों के बजाए पांवों से चाय की पत्तियों को मगलते थे। किसी फैक्ट्री में चाय की एतियों को यैलों में भरकर, उन्हें वक्सों में पत्यर डालकर या। पर इसके बाद भी हायों से रोलिंग की

आवद्यकता रहती थी। बे॰ सी॰ फिन्माण्डन की मसीन में चाय की पत्तियों की रोलिय के लिए दो ऐसे घूपनेवाल सस्तों का प्रयोग किया जाता था, जिनपर भार रसा रहता था। कि सी॰ फिल्माण्डन की यह सरीज । 35 भीरत करनी 48

जेंव सीव कित्माण्डन की यह मसीन 1.35 मीटर उन्हों, 4.8 मीटर सम्बी, 1.5 मीटर नहीं भी न उस पर घातु की दो खेटे या सन्दर्भ को दे तिस्त्रमां थी जो आप-भीड़े होता रहतीं भी। इन जेंदों या तिस्त्रमां की एक आहें है एक दिन में 375-450 क्लियों या तिस्त्रमां की एक जोंदों है एक दिन में 375-450 क्लियों या प्रकार यह मात्रा 1475-1675 किलोपाम तक वहुवाई का सकती थी। एक रालिम मधीन में अधिक से अधिक चार जोड़ी देवें या तिस्त्रमाण एक साथ काम कर सकती थी। 1 हम सानि सो या तीन हासे पावद के भाव डजन से चलाई जाती थी। किलिय हम समीन से रोविस्त कर तेन के आदाई भी सीवरा-प्रक्रिया को पूर्ण करने के लिए चितामें को एक बार हाथ से रोविसा-प्रक्रिया को पूर्ण करने के लिए चितामें को एक बार हाथ से रोविसा-प्रक्रिया को

शावश्यक होता थां ।

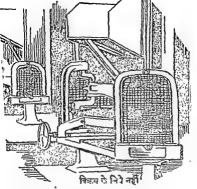
सन् १८७३ में विविधम जैवसन ने बिन्माण्डन रोलर में मुधार
करके एक हसरा रोलर तैयार किया। किया जिल्माण्डन में पेटेप्ट के
आभार पर जैवसन का बिरोध किया, कियु बाद में दोनों में
समतीता हो गया। इसके बाद जैवसन अपने रोलर में सुधार
करते रहें। सन् १८८७ में उन्होंने 'पिष्ट रोलर' तैयार किया।
उनके इस 'प्रात एकशम टी रोलर' का वर्णन वेतिस टेवसर में
इस अवार किया है: 'वह एक विधान समीच भी जिसमें एक
कर्क होती थी, यह भाग इंजन के साथ जुड़कर काम करती
थी। इस मशीन में चाय की पतिया रहने के लिए एक मानी
भी थी। इस मानी को रोलिस के बें के दायदान रसने के लिए
करर मोचे किया जा सकता था। इस मशीन द्वारा रोलिस हो
अाने के बाद बाय की पतियों का हायों से रोलिस करता आदरसक नहीं था। इस मशीन का प्रभाव वह पड़ा कि लीग होएस है

रोलिंग करना ही भल गए । उसके बाद आशंल एंड संज के

सहयोग से विलियम और जान जैन्सन ने रोलरों में विभिन्न प्रकार के मुधार किए। मेर्जे पहले लकड़ी की, और फिर पत्यर और सीमेट की बनीं। उसके बाद इस काम के लिए पीतल की बादरों का प्रयोग विया गया । फिर मेजों को सतह तांचे और तदुपरांत गनमेटल से बनाई गई। सन् 1900 तक जैक्सन बंधुओं ने कई प्रकार की रोलिय मेज तैयार की। इन महीनों में प्रयुक्त सिद्धांत मूलतः रेपिड रोलिंग मझीन याला ही या, अन्तर केवल बनावट और यांत्रिक प्रयोग में ही था। सन् 1907 में जैक्सन-मार्रात रोलर बाजार में व्याया। इस मशीन में लकड़ी के यक्स कां यजाए पत्तियां रखने के लिए धातु के वने सिलिटर का प्रयोग किया जाता था और रैपिड मशीन की चौकार मेज की बजाय पीतल की सतह वाली गोल मेत्र थी। बस्तुत: अब जैनसन-मार्शन अवल एविटरा भेशीन के रूप में रोलिय मेशीनों का पूर्ण विकास हो गया था, इसके बाद आकार और क्षमता बढाने से संबंधित प्रमरन अयदय हुए, लेकिन सँढातिक हप्टि से कोई विशेष परि-यतंग नहीं किए गए। सन् 1927 में सिराको ओ० सी० मी० रोतिंग महीन अपनी पूर्ववर्ती जैक्सत-मार्शल मशीन के सिद्धांत पर ही बनी। इसमें मामूली-सा अन्तर ग्रेक और वाल और रोलर वेगरिंग के प्रयोग के कारण ही था।

चान की रेलिंग मशीनों के विकास में सेमुअल डैविडहरून सा भी महत्त्रपूर्ण योमदान रहा। उन्होंने ओठसीठरीट टिटोरिंग मशीन बनाई। इस मशीन में डबल एगेशन टी-रोलर में मूमने याते फ्रेंक की सहायता करने के लिए जोवर हैड फ्रेंक वेगरण का प्रयोग किया गया था। बाब रोलिंग मशीनों के विकास में जिन भी आविष्मारकों का योगदान दरा, जनका मही उद्देग रहता था कि पत्तियों की रोलिंग करनेवाली मशीनों की कार्य-समता अधिक से अधिक बड़ाई आए।

देश-विदेश में चाय की माग प्रतिदिन बढ़ती जा रही थी।



थेंदिय क्छ-जड़ो धाय की पतियो चुणे की जाती है

पत्तियों की विद्राग रोसिय करना अपेक्षित या। आरफ्भ में आम रोतर मेंब की वरह चफ्टे ये और वे आये और ये है को ओर भारते थे। उनके मृति में सहुब्त महीं थी। चाय की पत्तियों की रोसिया प्रक्रिया को सहुज और अच्छा बनाने के लिए यह प्रमत किया पा कि रोसिया की सहस्य के दी तथा चाय की पत्तियों इयर-उपर वा आने की ओर न जाकर केन्द्र को ओर हो जाएं। जैसरत यरपुत्रों की रेसिट मर्चोगों के हारा इसी दिशा में पा 64 भारतीय चाय

उठाए गए। इस मशीन की रोलिंग सतह में खाली स्थान रख कर वहां छोटे-छोटे ब्लाक इस तरह फंसा दिए जाते थे जो चाय की परितयों से आगे-पीछे होते रगड़ खात थे। फिर से ब्लाक इस ढंग और कोण से लगाए जाने लगे कि चाय की पत्तियाँ मसले जाने पर केन्द्र की ओर चलती रहतीं और नई पतियां अपने-आप उनकी जगह नेती रहतीं। इसके बाद यह व्यवस्था आई कि यह प्रक्रिया लगातार चलती रहे। इतनी प्रगति हो जाने पर भी एक कमी रह गई-पत्तियां प्रक्रिया में केन्द्र की ओर बढ़ती तो थीं, लेकिन कभी-कभी वे एक जगह इकट्ठी होने लगती थी और इस प्रकार प्रक्रिया की सहजता अवरुद्ध हो जाती थी। किन्तु कर्मठ आविष्कारक हार माननेवाले नहीं थे। उन्होंने इस दिशा में सफल प्रयत्न किए। सबसे पहले हड को गहरा किया गया और व्लाक की जगह बेटन लगाए गए। किर रोलिंग को और ज्यादा परिष्कृत करने के लिए दूसरी और तीसरी रोलिंग की मधीनों में उस्तरे के समान तेज चाकू लगाए जाने लगे. जिससे हरी पत्तियों की डिडिया तथा अन्य भाग पत्तियों से

अलग किए जाने लगे। जा दिनों चाब की फीन्ट्रयों में सबसे अधिक बोर नहीं होता षा जहां रोलिंग मधीन नाम करती थी। धीरे-धीरे इन मधीनों में बॉल और रोलर देवस्थित के प्रयोग से मधीनों का यह घोर भी

दूर हो गया ।

दूर हा गया। सन् 1912 में ऐरमैन ने एक ऐसी मशीन पेटेण्ट कराई थी जो रोलिंग करने से पहले चाय की पत्तिया की अनावश्यक नमी की सोख लेती थी। लेकिन बाद में इन मशीनों का प्रयोग संद कर दिया। मध्या।

पर्याप्त ढंग से न कुस्हलाई हुई चाय की पत्तियों की रोतिंग करने से सम्बच्चित कटिनाई को दूर करने की दिया में भी कई प्रयस्त किए गए।विना कुन्हलाई हुई पत्तियों की रोतिंग करने के लिए सन् 1923 में कछार में चारा काटने की मशीन का प्रयोग किया गया। फिर चाय की पत्तियों की बारीक कटाई करने कै तिए लेमकटर का प्रयोग किया जाने तथा। चाम की पत्तियों की महोन कटाई करने से कई प्रकार के चाम थे। एक लाम यह या कि महोन दुकड़ों के कारण पत्तियों की बोधन-प्रक्रिया काफी सेकी से होती थी।

क टाई से पहले परिवाधां हुए में दिलती रहती हैं। इस प्रकार क्षेत्रया के लिए दो प्रकार की बेच प्रधीम में साई काती है। एक प्रक्रिया में नेच्छ एक स्थाप पर जमी रहती है और परिवाधी मरी हुड दिलती रहती है; और दूसरी प्रक्रिया में हुए जमी रहती है और मेंब डघर-उचर पुषती रहती है। इस प्रकार महीन काटी हूं चाय को पतिसों की प्रमृत्ती-धी रोतिल की जाती है। यह प्रणाती कछार तथा जन क्षेत्रों में अत्यक्षित प्रचलित है, जहां पाम की परिचारों की कुन्हलाने की प्रक्रिया कारपर अंग से पूर्ण मही हो पाती है।

बाय की पत्तियों की रोलिंग करने के लिए, जैक्सन बंधुओं की रोलिंग महीन का पूरा लाभ उठाते हुए, रोलिंग प्रक्रिया में अन्य पहलू जोड़ देने की दिसा में कई एप उठाए पए लगमम सन् 1930 में औनिकत ने 'हैं० बें० महीन' बनाई, तो सन् 1931 में भी बरूद मक्केचर ने सी० टी० सी० महीन का निर्माण किया !

 पर इसका प्रयोग अवस्य हुआ था, लेकिन आज शायद ही किसी फैनट्री में इसका प्रयोग किया जाता हो।

सन् 1931 के आसपास जब सी॰ टी॰ सी॰ मशीन का प्रयोग सारम्भ हुआ, और इन मशीनों द्वारा तैयार की गई चाय जब इंगलेंड और योरूप के बाजारों में पहुंची, तो उपमोक्ताओं द्वारा बहु पसंद नहीं की गई। परिणाम-स्वरूप सी० टी०सी० मधीन का प्रयोग बन्द हो गया। लेकिन पिछले दो तीन दशको में चाय की मांग इतनी बढ़ गई है कि सी॰ टी॰ सी॰ मशीनो को पुनः काम में लिया जाने लगा है। सी० टी० सी० मधीनों की सबसे बडी विशेषता यह है कि ये मजीने चाय की निर्माण-प्रक्रिया की तीयता से पूरा करती हैं। सी०टी०सी० मधीन में 20 संटीमीटर की स्टेननेस स्टील की दांतेदार छड़ें लगी रहती हैं। इनकी गति एक-रूसरे से मिल रहती है। इनकी गति का अनुपात प्राय: 1:10 रखा जाता है। इन दातेदार छड़ो के कारण पत्तियों पर ऐसा दबाव पड़ता है कि पत्तियों की यथासम्भव अधिकतम कोशिकाएं टूट जाती हैं। पत्तियों को अलग-अलग दवाव के साथ मसलने के लिए रोलिंग प्रक्रिया को नियंत्रित रखा जा सकता है और आवश्यकतानुसार छड़ों के दवाव की कम-अधिक किया जा सकता है। यों तो सी॰ टी॰ सी॰ मशीनें रोलिंग मशीनों से अलग होती हैं, लेकिन चाय-निर्माण फैक्टियों में सी० टी० सी० मशीनों के कक्ष को रीलिंग कक्ष ही कहा जाता है।

सीं हों। सें। मसीनों की निर्माण-प्रक्रिया का वर्षण करते हुए सी हैरीयत में एक वण्ड निवास है— "मुझाँए हुए परिसरों को 40 मिनट मामूली दवाव या दवाव के विना ही रोत किया जाता है। फिर इन परिसरों को छानकर अंग्र माम क्षाना कर बिना या दवाव के विना ही रोत किया जाता है और मारे माम को दोनीय ता और कमी-कभी चार सारे साम को दोनीय का जाता है और छान लिया जाता है और छान लिया जाता है आ अवकल्स हो सीं। टीन सींग मधीन जसम मी नाम सा हुए है अ आवकल्स हो सीं। टीन सींग मधीन जसम मी नाम सा हुए है अ आवकल्स हो सीं। टीन सींग मधीन जसम मी नाममा हुए है अ

हैरीसन द्वारा चीं॰ टी॰ सी॰ मसीन की प्रक्रिया है। सानत्य में दिए गए वर्षन के बाद उसमें दो परिवर्तन हुए हैं। आनकत सत्तमें पहले तो रोसन की रावेदार छुट़ों को धार के अधिक के करने की बोर विदेश प्यान दिया जाता हैं। 'क्रेस, दियर और करें। (कुच्चाई, विद्याद बोर कुचन प्रक्रिया) आवकत काट और करें। कटाई और कुंचन प्रक्रिया वन गई है। दूबर। परिवर्तन यह है कि रोलिंग प्रक्रिया की अवधि अब पटकर केवल 30 मिनट ही। रह

लागमा चालीस वर्ष पहुले एक समय ऐसा था जब मी टोठ लागमा चालीमों द्वारा की गई भारतीय चाय इलांक और मीस्स के बाजारों में नापनार की जाती थी, और कहां आज है कि जारत चाव के निर्यात में अग्य सब देशों से आगे है और यहां की प्राय: सभी फीस्ट्रयों में जाग लिमीज-प्रक्रिया में सीठ टीठ सीठ मार्गीक सामग्रीहरू में नाथ लिमीज-प्रक्रिया में सीठ टीठ सीठ मार्गीक हा सर्वाधिक प्रयोग होता है।

स्राय क्रोधन

आज उत्तम माम-निमर्ग के लिए सोधन-मिक्सा को जो स्ट्रूल दिया जाता है, वर्ष देखते हुए यह सदस्य का स्ट्रूल के सिद्ध हुए यह सदस्य का स्ट्रूल के सिद्ध हुए यह स्ट्रूल के सिद्ध के अक्षास अनेक नाय-निमर्शनों को यह मामता भी कि उत्तम नाम नेमा करने के लिए सोधन-प्रक्रिया नहीं है, यहां तक कि कालो नाम दीया करने के लिए मोधन का मामता का स्ट्रीय मही करते थे। सन् 1877 में देख्यूजन वेलकान ने लिला पा कि कुछ नाय-निमर्शन रिलिंग की प्रक्रिय के लिला नार का परिचार के सुक्त स्ति है, कुछ उत्तम निमर्शन मामुकी सीधन करने थे और कुछ नाय-निमर्शन कि तर कि सीधन-प्रक्रिया का उत्तमी करने थे भी । नाम होम्पर-क्रिया जा निप्त के सिद्ध के लिए सीधन-प्रक्रिया का उत्तम के सिद्ध के

68

सांप, विच्यू और तरह-तरह के कीड़े-मकोड़े निवास करते थे। उन अंधेरी कोठरियों में ढेरों पत्तियां भर दी जाती थीं। उन कोठिरियों में हवा आने-जाने की व्यवस्था न होने के कारण वहां की सीलन से पत्तियां सड़ने लगती थीं। उन कोठरियों में अत्यन्त दुर्गन्ध भरी रहती थी। यह तरीका कई फैक्ट्रियों में प्रयोग में लाया जाता था।

सैम्युअल बेलडन ने सन् 1877 के जासपास चाय शोधन-

प्रक्रिया का वर्णन कुछ इस प्रकार किया है : 'रोलिंग के वाद पत्तियों को बांस की बनी चांग पर रखना

दिया जाता था। यह ऊंचाई में चाथ रोलिंग मशीन के बराबर पा उससे कुछ अंची होती थी। इस प्रकार रखी चाय की पत्तियों की घोधन-प्रक्रिया चलती रहती थी। शोधन-प्रक्रिया में पत्तियों को दो-तीन बार धोरे-धोरे हिलाते थे। इस प्रकार रोलिंग मग्रीन से आई पत्तियों और शोधन-प्रक्रिया के अधीन पत्तियों के अन्तर का संस्काल पता लग जाता था ।

सन् 1893 के आसपास सब जगह प्रायः एक जैसा तरीका अपनामा जाने लगा। इसका वर्णन श्री केलवे बैम्बर ने इस प्रकार

किया है :

'शोधन-प्रक्रिया में चायकी पत्तियों की रोलिंग के बाद उन्हें रखने के लिए एक जलग कमरे की आवश्यकता है। ऐसे कमरे के समीप प्रतियों की गर्म करने वाली मशीनों की तिपश नहीं पहुंचनी चाहिए, और दो छतें डालकर उन्हें सूरज की गरमी से वचाना चाहिए; क्योंकि यदि कमरा गर्म होता है तो पत्तियों में रंग आने, और उनका आक्सीकरण होने की सम्भावना रहती है। इस कमरे का फर्श सीमेण्ट का बना हुआ और ढलानदार होना चाहिए, ताकि उसे धोने और साफ करने में कोई कठिनाई न हो। इस कमरे में ऐसी व्यवस्था होनी ए जिससे के ताप को कम किया जा सके।

य के मौसम के बारम्भ में जब प्रायः ठंड होती है और

पत्तियों का अच्छा रंव प्रहण करना सन्धव नही होता है ता ऐसी परिस्तितयों में परियों को फरों की बजाए टाट को चटाइयों पर रसने से आवसीकरण प्रदुर मात्रा में होता है, और रन प्रकार परियों को मोटो परतों में रसने और तब तक परियों के डेर को दिवाने से परियों में राज आ आता है।

रीलिंग प्रक्रिया के बीराज जाम की पत्तियों को महस्तने मरीड़ने से उनके जो गुण नण्ड हो जाते हैं, उन्हें पुनः संगीजित करते के तिस्तु हैं नाय सोगन-मीहमा यो जाता है। इस प्रक्रिया से दोष चाय को पत्तियों का अधिक आवधीकरण किया जाता है और जाय की पत्तियों का रंग परिवर्तन होता है। पत्तियों नमहील काल जोर तांचई रंग को हो जाती हैं। 'चाय दोगन के सम्बन्ध में यह धारण। प्रचलित है कि कम सोधन से जाय पोने में अधिक तेंग होती है, और सोधम-प्रक्रिया समुचित वस से होंगे पर बहुरोंने में भग तिन होती है, और सोधम-प्रक्रिया समुचित वस से होंगे आवसीकरण के तिए आरस्भ में हुसों के साथ आवसीनम्

आस्तीकरण के विद्य आरम में इसों के ताय आस्तीक्य के विशिव्हां की कोइकर राताचिक किया करने के प्रमान किए एवं किया मुंद्रीय होने के कारण यह के व्यावहां किया करने के प्रमान किए एवं किया मुंद्रीय होने के कारण यह के व्यावहां किया कि हमा, बता यह प्रचित्र कही विद्य किया के प्राप्त किया के प्राप्त की पीताने के विद्य कोई देग की ग्यादर्भ हमा में पात करती, तोई, देनी, तोंदी बोर एवं एवं विद्यास्त्र के पातर्भ के प्रचान किया के विद्यास्त्र के पातर्भ के प्रचान किया के विद्यास्त्र के प्रचान के प्रचान किया के विद्यास्त्र के प्रचान के प्रचान

ATTEN 1723 CORES & 23 THE PROPERTY OF THE PARTY OF THE PA

70 भारतीय चाय

गोधन-प्रक्रिया के अन्तर्गत पत्तियों पर पड़ जाता है। शोधन-स्सों में आई मर उपकरणों के उपयोग के पीक्षे यह उद्देश्य निहित रहता है कि कस के सापमान को भी कम किया जाए, न कि कसकों केवत आई ता बढ़ाई जाए।

आजकल इस प्रक्रिया के द्वारा चाय का आंशिक आक्सीकरण करने का प्रयत्न किया जाता है। रोलिय के बाद पत्तियों को शोधन-कुक्ष में लाया जाता है और वहां उन पत्तियों को एल्यु-मिनियम या शीशे की चादरों पर फैला दिया जाता है। इस शोधन-कक्ष में ताप को नियत्रित रखने के लिए आई कर उप-करणों की व्यवस्था रहती है। इन पश्चियों की आक्सीकरण-प्रक्रिया कितने समय तक चलनी चाहिए, और इस सम्बन्ध में किस सीमा तक पत्तियों का शोधन अपेक्षित है, इस विषय में कोई निश्चित अवधि निर्धारित नहीं की जा सकी है। इन पत्तियों का शोधन अपेक्षित मात्रा तक हो जाने का पता उन्हें देखकर या सूंघकर नगाया जा सकता है। फिर भी सामान्यतः दो से लेकर तोन घण्टे तक शोधन-प्रक्रिया चलती है। शोधन-प्रक्रिया पर चाय की गुणवत्ता निर्भर करती है। यदि शोधन-प्रक्रिया अपेक्षित मात्रा तक नहीं चलती तो तेज चाय तैयार होती है, और शोधन-प्रकिया सम्बी होने से चाय कम तेज बनती है । अतः उत्तम चाय तैयार करने के लिए सतुलित द्योधन-प्रक्रिया अपेक्षित है।

चाय को मुखाना या छात्र को गरम करना

जब पतियों का रम बंदल जाता है तब चाय निर्माण-प्रक्रिया का चोषा परण अरस्क होता है। परिवर्षा को गरम करने की प्रक्रिया में यही उद्देश निहित रहता है कि पतियों के आचीकरण को रोककर, परिवर्षों में 5 प्रतिचात तक नभी छोड़ दी आए और वैप सब नमी खुदा हो जाए।

वाय के इतिहास में खत् 1861 से पहले बाय सुखानेवाले उपकरण का वर्णन कहीं नहीं मिलता। उन विनों की रिति के अनुवार पाय की पत्थियों बीच की छतानेवां में जगा वी जाती थीं। में छतानेवां कोयले की ऐसो आंच पर रख दी जाती थीं। जिससे पूर्वा नहीं होता था। इस मक्तार छलानियों पर रखी जन सौरित पत्तियों की नामे सुखने अचलों थीं। यह प्रक्रिया 15 मिनट एक बलती थीं और अपेदिल सीमा तक एतियां की नभी सुख जाती थीं। काफी हिन्दी हुन पहुँच पहति प्रयोग में साई काती थीं।

बान प्रायः हर फैक्टरी में नाम की पत्तियों को सुखानेवानी मधीन का प्रयोग होता है। यह मधीन बाकार में बात की सधीनों मैं सबसे बड़ी होता है। यह मधीन बाकार में बात कि स्वया-नित मधीन 'इस्पात के बने हुए एक बड़े उपमन्कत्त की शक्त की होती है, जिसमें कई ट्रे एक साथ रखने का स्थान बना रहता है। ट्रे में यात की परिवार्ष केंद्र साथ रखने का स्थान बना रहता है। ट्रे में यात की परिवार्ष केंद्र साथ रखने का स्थान बना रहता है। 72 मारनीय चाय तार चाय की पत्तियों को सुखाने का काम करती रहती है। ताप

को समुचित बनाए रखना इस प्रक्रिया के लिए अत्यावस्थक है, वर्गों कि अधिक ताप होने से पत्तियों के झुलस जाने, और कम ताप होने से परियों के ठीक प्रकार से न सूलने की सम्मावना बनों रहती हैं। पहलों बार इस प्रकार गर्मी पहुंचाने से पाय की गोधित पत्तियों की नमी का जोन चौचाई भाग निकल है। जाता है। होयारा गरम करने से पहले इस पत्तियों की नारी गर्मी मूग हुमरी बार गरम किए जाने पर इने पत्तियों की नारी गर्मी मूग

दोवारा गरम करने से पहले इन पतियों को ठंडा कर सिया जाता, दूसरी बार गरम किए जाने पर इन पतियों को सारी गमी भूग जाती है। पाय को पतियों को गुसाने के सिए रहतो बार गरम करने की प्रक्रिया बीत से पच्चीय मिनट तक चलनी चाहिए, और दूसरों बार पत्तियों का दस से पत्रह मिनट तक पत्ती चाहिए, और पूर पहलों बार गरम करने की प्रक्रिया में पत्तियों को गमी करने वा गमय और तान निर्मारत रहता है, लेकिन चाम की पत्तियों को तहीं में भिननता रह यक्ती है और मीतरी बाय करी

प्रकार का रामा जा गकता है। दूसरी बार वसियों को गर्म करने में यह उद्देश्य रहना है कि वसियों को नामी को सगमग पूरी तरह हो मुना दिया जाए। असम में पनियों के कुग्हलाने के बाद यदि नामी 75 प्रतियान बचा रहना है ना रोमिना प्रक्रिया में बहु 66 प्रतियान रह जाती है पहनी बार गरम करने है नमी घट कर 15 प्रनियात रह जाती

पहली बार नाम आकला पाह के कावान एह क्यान है क्यान सह लाते हो। बीर दूगरों बार गरम करने से नाम 3 प्रनिप्तत रहे लाते बाते है। बीनमां को छानते समय कर नमें बहुकर 6 प्रतिमत हो। महार्ने हैं। प्रतिममं को छानते समय कर नमें बहुकर 6 प्रतिमत हो। महार्ने हैं। प्रतिम मुद्दे भी पतियों को 70 में 6 (150) पाठ) नाम पर 10 मिनट मक गरम किया जाता है जिसमें नमी पटकर पुतः 3 प्रतिमत हो। जाती है। प्रमेक बाद पूर्णी प्रमूप्त पर प्रतिम सकर पतियों को पैतिस का नाम किया जाता है, राम ने का दूरा प्यान क्या जाता है कि पतियों में नमी बहुने न गए। चाय मुखाने की मशीन में ईंघन के रूप में कोमसे, सकड़ी या तेल का उपयोग होता है। इस काम निए बिजली को भी उप-योग करने का प्रयत्न किया गया है। चेकिन विज्ञती काफी महमी बेटती है इसलिए विज्ञती का उपयोग प्राय: नहीं किया जाता है।

सत् 1937 से असम की अधिकतर फीन्ट्रमों में जाम की पतियों को मुखाने के लिए उपयुक्त रेडियेटरों में आप का उपयोग किया जाता है। फैन्टरों के इनगों की चलाने के लिए जो माप देवार को जाती हैं, उसे ही चाय की पतियों को मुखाने के लिए उपयोग में लाया जाता है। वैज्ञानिक आधार पर इस पढ़ित को कार्योन्वित किया जाता है जिससे ईंधन में बचत होती है। चाय की पत्तियों को मुखाने की प्रक्रिया में मुखार हुआ है और कोधने या लक्ष्मों के जानने से मिन्ट्रियों में मुखा मेर जाता करा या, उससे बचा जा बका है। भाष द्वारा गरमी पहुंचाने से भाय मुखाने की मानीनों में बच उप्पाक्तों की आवश्यकता नहीं रही है। विसर्धी की प्रमानन

हन सूची हुई परिचों को छानने का काम असम में पहुने बास में छानियों द्वारा किया जाता था। इन छानियों में 2.5 सेंटो-मीटर में 4.6 7.9,10,12 और 16 सुराक हुमा करते थे। सद् 1870 में पीतन की छानीयां प्रयुक्त होने क्याँ। इन दिनों एक प्रमोक्त 36-37 किया काम दिन-मरने के स्वाराम और साथ ही डडियों आदि को बिसमाने के लिए कई सड़कों की भी आवश्यकता होतों थी। आधुनिक काश छानने की मधीन एक पटे में 455 कि आ छाना छान निकती है।

चाग निर्माण-प्रक्रिया के इस प्रतिम चरण में चाय की पतियों को छान कर अलग कर लिया जाता है, और फिर इस्हें अलग-अलग फिरमों में यह लिया जाता है। चाम लीकुण प्रसिद्ध किसमें के नाम इस प्रकार है—नारंगी पैको, पैको, भूरा आदि। चाम की ये किसमें पतियों के आकार के आधार पर बनी हैं उनकी प्रफ्वांस के आधार पर बनी हैं

चाय की किस्में

पानी को छोड़कर, अन्य सब पेयों की अपेक्षा चाय का ही उपयोग सर्वाधिक होता है। रंग और सुगन्य की ट्राय्ट से असर-असग स्थानों की चाय में कम या अधिक भेद रहता है, लेकिन निर्माण-प्रक्रिया के आधार पर चाय की निम्नालिखत सीन

1) काली चाय (शोधित चाय)

किस्में है :

2) हरी चाय (अशोधित चाय)

4) कलोंग चाय (अर्ध-तोधित चाय) चाय की उपर्युक्त किस्मों में से काली चाय व्यापारिक हिन्द से सर्विधिक महत्त्वपूर्ण है और संसार के चाय-उत्पादक हेयों, अयदि मारत, मेंत्रन, इंडोनेविया आदि में इसी चाय का अधिक उत्पादन होता है।

राचित्र हाता हूं। काली चाय तैयार करने की प्रक्रिया के 4 चरण हैं -- पत्तियों को सुखाना, पत्तियों की रोलिया, पत्तियों का बोधन और उन्हें

की सुखाना, पत्तियों की रोलिंग, पत्तियों का बोधन और उन्हें गरम करना। उपर्युक्त रंग की चाय सैयार करने का ढंग काफी पुराना है

और इसींलिए इसे 'रुढ़ प्रणाली' कहा जाता है। मारत के लग-भग तभी चाय-बागानों में इसी प्रणाली का उपयोग मिया जाता है। कुछ वर्यों से काली चाय बनाने के लिए निर्माण-प्रक्रिय से रोलिंग चरण में रोलिंग मशीन के स्थान पर सी० टी० सी० मशीन का अधिकाधिक उपयोग किया जाने लगा है, अन्यथा इस रूढ़ प्रणालों में कोई विशेष परिवर्तन नहीं हुआ है ।

लेग-कट चाय

वत्तर-पूर्वी मास्त के तराई तथा कछार के कुछ लाग-शागानों में मन्नेन्द लाग तैयार की जाती है। तथा-कट दरअसल बाग तैयार करने के एक प्रचाली है, जिसमें बाग की पत्तिमें को कुम्हलाने की प्रक्रिया इसलिए नहीं हो पाती है कि उत्तर-पूर्वी भारत के ये शेष अल्याधक आद तापूर्वी है, और यहां को चात्र की पत्ती हता होती है कि तस्काल अच्छे राजुर तुरू के इस प्रारण कर लेती है।

विदेश्य के जिये नहीं

जात की बिना कुन्हलाई हुई परितयों की रोसिंग करनी करना होने के कारण हुन परितयों को छोटे-छोटे हुकड़ों में काट विद्या आता है, और दूर कामें के करने के बिल्य एकाड़ें से किटद की जो मशीन प्रयोग में साई जाती है उसे लेश-कटर कहते हैं। इसीलिए, इस प्रक्रिया से जो जाय तैयार होती है उसे लेश-कट माय कहा जाता है। इस परितायों को छोटे-छोटे इक्हों में काटने के बाद उन्हें धीम-धीम रोल किया जाता है, और कुछ देर के विष् इनका सीधन करने के बाद, उन्हें पूरी तरह से गरम किया आता है।

पहेंने इस बाय को पसन्य नहीं किया जाता था; लेकिन अब अपने प्रीम हो रंगीन तरक में परियतिक हो जाने के पुण और सुग्य के कारण, यह चाप इंग्लंड में काफी पसन्य की जाने होगी है। सन् 1959 में 180 साथ कि॰आ॰ लेग-कट बाय का उत्पादन हुआ पा और इसले से अधिकतर बाग इंग्लंड और अमेरिका भेजी गई बी।

हरी चाय

चीन और आपान में प्रायः हरी चाय का ही उत्पादन हीता

ना महत्त्व काफी कम हो गया है। फिर भी अफगानिस्तान, ईरान और अमेरिका के बाजारों में इसकी कुछ मांग है, जिसके लिए उत्तर भारत में कुछ मात्रा में हुरी चाय का निर्माण किया जाता है। हरी और काली वाय में मूलतः शोधन का फर्क है। हरी चाय का निर्माण करने के लिए चाय के पौधों से पशियां तोइते समय इंडियां नहीं तोड़ी जाती, और पत्तियों की अपने-आप ही कुम्हला जाने देने के बजाय उन्हें भाष से गरम किया जाता है। इस प्रकार भाष द्वारा कुम्हलाई हुई पतिया रोलिंग के लिए तैयार हो जाती हैं, लेकिन इससे यह काली नहीं होतीं, और घोधन-प्रक्रिया से बच जाती हैं। इसके बाद इसकी रोलिंग की जाती है और काली बाय की तरह ही इसे मुखाया जाता है। से दिन रोलिंग और बाय की पतियों को गरम करने की प्रक्रिया के दौरान इन पत्तियों को बोधन का समय नहीं दिया जाता। चाय की ये पत्तिया अपना हरा रम दमलिए कायम रसती हैं हि इनका शोधन नहीं हो पाता। इन पत्तियों में काली बाय की पत्तियों के बराबर मुगन्ध तथा महक नहीं होती। उ.सोंग चार मह चाय कासी और हरी चाय के सयोजन से बनती है और इमीतिए इमें अर्थ-शोधित बाय कहते हैं। बाय की पतियाँ की गोधन पूरी तरह नहीं होने दिया जाना, और ये पनिया मागूनी गोधन के बाद रोलिय और गरम करने की प्रक्रिया से गुबरनी है। इत पत्तियों का कुछ मात्रा में ही आक्नीकरण होने के कारण रतमें में मेब जैसी स्मायु बाती है। उत्तोंन चाप अमेरिसा में विभेष रूप से पशन्द की जाती है और यह साय आवरस नेपन

पार्मीना में ही बनती हैं। चाय की उपयुक्त किस्में निर्माण-प्रक्रिया

ने अन्तर और शोधन नर बाधारित है।

आस्यादक

चाय-आस्वादक द्वारा बाय का विदनेषण करते हुए उसका मूल्योकन क्रिया जाता है। उसके द्वारा बताया गया विदनेषण, माय के तरस के स्वाद पर आधारित होता है और उसमें चाय को मुन्त्य का भी वर्षन होता है। सुग्त्य चाय की एक ऐसी विगयता है, जिसका रातायनिक विस्तेषण कृष्ता यहुत कठिन है।

व्यापारिक हरिट से आस्वादक का विद्येवण वर्षों मुस्यों के व कपने-आप में पहांच्य होते हुए भी, बाय-निर्माण की बेसानिक हरिट दे निर्माणित परने के लिए चाव की विद्येवणाओं में संबंध में अधिक सुस्पट विवरण की व्यवस्था करना अगेशित है। संदर्ग त्व हुए एक बेसानिक में बाता था कि बहु दिन कुर नहीं है व बाद का व्यापार पूर्णत्वा बात की विश्वपण के संबंध में त्व हुए एक बेसानिक में बाता था कि बहु दिन कुर नहीं है व बाद का व्यापार पूर्णत्वा बात के विश्वपण पर निर्मेर होगा। व की तुलना में आज बाद की रासानिक अनुस्ति के संबंध में पीक जानकारी उपनव्य होंगे के बावबुद, बात भी बाद के यापारिक कोनों में आस्वादक को महत्व पहेंगे जितना ही कायम है। और अभी बहु दिन बहुत दूर है, जब बाद कर पाराप्तिक क्वेत्रपण कारसारक के विद्वपण का स्थान बहुन कर पारा्गा भ

एक आस्वास्क एक दिन में बाय के सैकड़ों नमूनों का विस्तेषण कर सकता है और ऐसा करने में बहु चाय-पागा विसेष की पुरुक्तपूर्मिक के संबंध में अपने बात और खुअप का ताम भी उठाता है। रामापनिक विस्तेषण के आधार पर चाहे किसी विरोध चाम को अच्छा मां बुरा माना जाए, वैक्ति आस्वास्क नाय के नमूने का मूस्यॉकन प्रायः चाय के तरल की सुगंध के आधार पर ही करता है।

स्वाद और सुर्यंग्र

जब आस्थादक चाय की चुसकी लेता है तो चाय का तरल

78 मारतीय धार

जिह्ना और मसूत्रों तक, और चाय की सुगंध मूंह के पिछने भाग में होतो हुई घाण-तंत्रिका तक पहुंच जातो है। तदुपरांत जाय के तरल को आस्वादक चयता है, महसूस करता है और सुंपता है।

मुस्यता चाय के त्याद को आस्वादक जिल्ला और मुख के क्रम्य भागों डारा अनुमक करता है। चाय का स्वाद चार प्रकार का होता है—नक्कोन, पहुंग, मोठा और क्वा । मिठास निल्ला की नोक और कड़वापन जिल्ला के चित्र के मान द्वारा अनुमक की नोक और कड़वापन जिल्ला के नोक और जिल्ला के नोक और जिल्ला के नाम पार्ट के पार्ट का प्रवाद जिल्ला की नोक और जिल्ला के मान पार्ट के पार्ट का पार्ट के पार्ट के मिठा के पिछ के भागों डारा समाया जाता है। जैसा कि वहले भी बताया जा चुका है कि चाय के मुंध्ये का पता प्राप्त कि हो के साथ के मुंध्ये का पता प्राप्त कि वाद या वादा हो कि चाय के मुंध्ये का पता प्राप्त कि वादा वादा की समाय मनुष्यों के तुक्षना में अधिक सम्वयक्ती होती है।

चाय-आस्वादन

स्वाद का पता लगाने के हेतु, सुक्षमश्राही खिह्ना और प्राण-तिवका के अतिरिक्त चाय-आस्वादक के लिए अपने कार्य में प्रयोग होने के साय-साथ सहज मुख्युझ वाका होना भी अपेक्षित है। नाप का आस्वादक नरने और उसका बचने प्रमुख कर के माय ही, विदोय प्रकार की चाय की जानकारी और तसंबंधी लम्बा अनुमव होने पर ही आस्वादक हारा चाय का मूलांकन किया जा सकता है। मान वीचित्र कि 1,800 दिकत्यापा नाय की 36 पेटियां हैं। नमूने के तौर पर एक वेटी से 1 किसोमा नाय पत्तियां ती जाती हैं आहे फिर उस नमूने में के कुछ पत्तियां केरर पाय तैया की जाती है। यह चाय बंधी चाय नहीं होतो, जेंसी परों में पी जाती है। इसे चाय का स्व कहना ही ठोक होगा।



मजरूर न्त्रिया पत्तिया फैनदी ले जा रही हैं

आह्वास्क के लिए लाय का फांट पच्चीस चैसे के सिक के क बदेन के बरावर बाय की पतियां लेकर तैयार हिल्या जाता है। विरोध प्रकार के मग में पितामां राकर उत्तर से गरम पानी हावा जाता है। किर सम पर उनकन तैयानर उत्ते 6 मिनट तक रहा। रहते देते हैं। अपूरारीत मग से जाकार में बड़े व्यापे में माम का वह फांट छान विचा। जाता है। यान के सामने बहु मग रहा दिया। जाता है। मग के उत्तर उचती हुई जाय के। विरासों सहित, उनकन रखा रहता है। मग के पीड़े मुझी विरासे सा नमूना हिन्से में भरकर रखा जाता है। हिन्से पर उस नाम 80 भारतीय चाय

से संबंधित चाय-बागान का नाम, बीजक संख्या, ग्रेड तथा अन्य विवरण लिखा रहता है। इतनी सब व्यवस्था हो जाने के उपरांत आस्वादक द्वारा चाय के तरल का आस्वादन किया जाता है। कुछ ही सैकेंड में आस्वादक अपना कार्य आरम्भ कर देता है। चाय की मुखी पत्तियों की व्याख्या आस्वादक द्वारा पत्तियों

के रंग, मरोड की मात्रा, ग्रेड आदि के संदर्भ में की जाती है। डंडलों और चूरे की मात्रा आदि का वर्णन भी किया जाता है। तद्परांत फांट की व्याख्या रंग, एकरूपता, चमक और सुगंध के आधार पर की जाती है। फिर बास्वादक प्याले से अववा चम्मच की सहायता से कांट की चुस्की भरता है। चुस्की लेकर आस्वादक जिल्ला के चारों ओर मृह में तरल को धुनाता है और फिर तरल को युकदान में डाल देता है। इतनी ही देर में आस्या दक जिल्ला की नोक, जिल्ला के निचले, बराबर और तालू है पास के भागों द्वारा चायके स्वाद को अनुभव करता है और किर तरल का विश्लेषण प्रस्तुत करता है। इस प्रकार आस्वादक तरल के विभिन्न गुर्मों, जैसे कि खटास, मिटास, नमकीनपन आदि का अनुभव करता है। चाय का आस्वादन विना दूर्य मिलाए किया जाता है। परन्तु चाय की उपयोगिता का पता सगाने के लिए समिश्रणकर्ता तरल में दूध मिलाते हैं। दूप मिलाने पर यदि तरल में आक्रपक रन आ जाता है तो इससे यह निश्चित हो जाता है कि चाय निर्माण-प्रक्रिया में ऐसी चाय बनाने का प्रयत्न हुआ है जिसमें स्पृतिदायकता, शक्ति और गुगा का उत्तम सम्मिथ्य है। ये तीनो विशेषताए पतियों में

पोलीफिनोवों को मात्रा पर निभर होती है; और यदि एक गुण बढ़ता है तो अन्य गुणों में कमी हो जोती है। अत: उत्तम तमा उपयोगी चाय में इन तीनों मुनों का उपयुक्त सम्मिथण अपेशित होता है।

चांप के तरम को विशेषनाए एक सोमा तक काफी और गराब के समान होनी हैं, और उनका बर्चन करने के लिए साथ-



पंतररी ने जाई जानी पत्तिया

।स्वादक समान शन्दावली का उपयोग करते हैं।

विभिन्न देशों में चाम की जो आदतें प्रचलित हैं, उनका

क्षिप्त विवरण निम्न प्रकार है-

िश्वत--तिध्वत में यदि आप विसी के घर आएं तो वह शपको अपने ग्राथ मक्वन-धाय का एक प्याला पिलाए बिना हीं जाने देगा ।

यह मनखन-चाय, चाय का फांट, मनखन और नमक का मला-जुला एक विशेष प्रकार का काढ़ा होता है। इस काढ़े की

नेम्नलिखित रीति से तैयार किया जाता है:

वांस के एक लम्बे खोल में केन स्ट्रेनर हारा उबलता हुआ पानी उड़ेला जाता है। इसमें फाफी मात्रा में मक्खन और नमक मिलामा जाता है। इस मित्रण को लकड़ों को एक मूसली से पूरी तरह भोरा जाता है, और उसके बाद तैयार वरल को लकड़ों की कटोरियों में परोक्षा जाता है। भारतीय चाय

82

ईरान—ईरान में चाय लगमग सभी अवसरों पर दी जाती है। यह अधिकतर चांदी के होल्डरों में छोटे प्यालों में दी जाती है। प्रालों में चाय अधिकतर कोयलों पर धातुओं के वर्तन में फैला दी जाती है। मिलासों में यह कुछ गाढ़ी, काली और कड़वी लगती है।

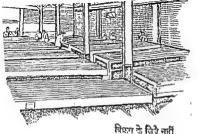
सहाव (भारत)—गैरट ड लिटिल के असम रिच्यू और टी न्यूज में कुछ समय पूर्व प्रकाशित एक लेख के अनुसार तहाखी अपने दैनिक भोजन में नियमित रूप से चाय का उपयोग करते हैं। वे पीटिक बनाने के लिए उसमें महत्वन मिनाते हैं और गाड़ा करने

के लिए उसमें विशेष प्रकार के फूल डालते हैं। इच्छोनेशिया—इण्डियन मेडिकल मिशन के एक सदस्य ने एक लेख में लिखा है—"इण्डोनेशिया वासे दूध या दूध की कोई बस्तु

चाय के तरल में नहीं मिलाते। अधिक सक्तर के साथ दूध के विना गर्म चाय वहां बहुसता से उपयोग की जाती है।"

विना पम चाय बहा बहुलता से उपयाय का जाता है।"

स्वर्ष—एक विदेशी यात्री ने अपद देशों में इसना करने के
बाद अपने विचार इस प्रकार प्रकट किए हैं—"चाय उदवने से
मुख्य पहुले चाय के बतंन में कुछ पानी इसन दिया आता है और
सोधता से उदये मुंता चाय मिला वो जाती है। तरपत्रण्य क्षिक मात्रा में चोनी खातकर उसे अच्छी तरह से मिलाया
आता है। उसके बाद चाय के बतंन को आग पर पढ़ा दिया
आता है। उसके बाद चाय के बतंन को आग पर पढ़ा दिया
आता है। उसके बाद चाय के बतंन को आग पर पढ़ा दिया
आता है। उसके बाद चाय के बतंन को आग पर पढ़ा दिया
लाता है, तानि उववते से सभी चीखों का रंग आ आए। जैसे
ही यह उववती है इस समाम कि स्वीमीटर की अंकाई से
गिलायों में दान दिया जाता है और अंके होशीसरा गिलास पर
जाता है, तोनों ही गिलायों को पूरी चाय को पुतः वर्तन में झात
हिसा आता है। अन्तर केवस इतना दहता है कि इस समय
हिसा एक गिलास में थो हो औ। बाय बन आती है के इसे सिसी
बार चाय वातो जाती है। यह किया इसलिए को जाती है कि
सह अवस्वासन रहे कि इस सब मित्र हैं और हमें किसी
प्रशासित नहीं होना चाहिए।"



नाय के मोनन की प्रक्रिया

काराम-जारान में चान का पतियां को दे हुने के हाम पर्में मी में मिल में जाती हैं जोर केवल दिरोप अवसरों पर ही मा हुआ मिला मिलाया जाता है। एक प्रेसक ने चाय बनाने है किया-पिक्षियों को देखने के जात कहा—"बार्ट किया-पिक्षिय है यहें के पर किया का त्या के हिला केवल का स्वाद का स्वाद हुती है और उचनता हुआ पानी नहीं बहिक मंत्र पाने हिरी चाय स पाउडर हैं करर डान दिया जाता है।" प्रेसक ने आगे स्वाद हैं—"जापानी चाय बनाते से पूर्व सामद ही कभी पानी इवावते हैं। सासन में मह देश किया उचले पानी से ही बनाना सत्य क्यते हैं है हु का देश करने नहीं मितानी है।

वर्ता-न्यूयार्क के टी एण्ड काफीट्रेड जर्नन में एक सवाद-दाता ने निषा है-"वर्मा के दान राज्यों के मूल निवासी-चाय की पत्तियों की बॉस की नली से भाप देते हैं और उन्हें नमक के पानों में कुछ महीने रखते हैं। जब उन्हें कोई कठन कामें करना होता है, तब वे जिल्ल मात्रा में इन मुशबूरार मीमी पत्तियों को निकाल कर खा लेते हैं। जितनी मात्रा में उन्हें उत्तेजना की आवश्यकता होती है उन्हें उतनी मात्रा कंफीन से मिल जाती है। वर्मा के कुछ स्थानों में नव-विवाहित गुगत, बीवन के खानव्य में बृद्धिकरने के लिए चाय की पत्तिमों से तेल में

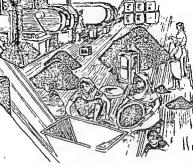
टरकाए गए फोट का प्याक्षा पीते हैं। बौन—बीनियों के चाय पीने के लिए विस्तृत क्रिया-पढितयों बनाई हुई हैं। इसके नियम-विनियम भी बनाए हैं। पांचयों नियम इस प्रकार हैं—"साढ़े तीन चुस्कियों में चाय पीने पर,

क्रांसियों बूंद के साथ प्रशंसापूर्ण आवाँच करनी होती है। वहीं हींठ बूंते हैं, उस किनारे की साफ करने के बाद बाय पीने बाता कटोर की दिवाइन को देखता है, जिससे उसे सुद्राविष्ट्र विचान के लिए समय मिल जाता है। यह कटोरा एक विचेप प्रकार का प्याला होता है जिसपर ढक्कन तो होता है, सेकिन कोई हैंदर नहीं होता, और प्यासे के अन्दर पहले से ही जाय पड़ी होती है। यहां पर भी दूध और हाक्कर का प्रयोग नहीं किया जाता।

बोन के अन्दर दूसरा प्याला देने का अर्थ शिष्टरूप में यह कहना होता है कि अब मेहमानों के जाने का समय हो गया है। याईनिय-पाईसंबद के लोग बाय को बचाते हैं और इंटे विस्तों को सरह 'म्याऊं-म्याऊं नहते हैं। ये इसमें नमक और दूसरे मिर्च-मुगाल भी मिलाते हैं। याईदेख में अब चाय पीने के

आधुनिक तरीके अपना लिए गए हैं, अतः अव वहां इस आहत को सामान्य रूप में प्रचलित नहीं माना जा सकता ! अभेरिका—संसुक्तराष्ट्र अभेरिका में चाय को सपत दो पृष्क पेयों—मार्म चाय और यर्क चाल-के रूप में होती है। यर्क चाय अधिकृतर गर्मियों के तेरह सप्ताहों के दौरान पी जाती है और

अधिकतर गरियों के तेरह सप्ताहों के दौरान पी जाती है और यह नैमन अथवा मिण्ट के साथ दो जाती है । अमेरिका में पाय के बार में इसरी विशेष वात है—चाय की बैली, जिसे प्याले



शानकर पत्तिया असग-अलय की जा रही है

अयवा चाय के बर्तन में पूरे खोलते पानी में डुबो देते है, ताकि उसका अर्क पूरी मात्रा में निकल आए।

बस-स्त है बाय अधिकतर बन्धे गिलासो में दी जाती है, मैंकिन हमने हुंध नहीं डाला जाता। इसे जंग, मधु अवधा राक्तर से मीठा बनाया जाता है, जुस और रम के भी अस्तर उपयोग किए जाते हैं। समीयर से, जो एक प्रकार का वायलर होता है, बाय कर गर्भ पानी बपालार लिया जाता है, और इस्में गर्टी समायत होने तक चाय और पानी वार-वार डालते रहते हैं। कोई भी अस्तर हो, समीयर आकर्षण का केन्द्र होता है।



र्षान—चाय में दूध मिलाने का रिवाज सर्वप्रथम पांग में 17वीं सदी में आरम्भ हुआ था।

इंग्लंग्ड — इंग्लंग्ड में मुबंब्रयम बाय वा वीजा 1657 में आरम्भ हुआ। उस मध्य जाय कीले वा कोई निश्चित तरीरा नहीं था। उदकी हुई पतियों वो खबाब आता वा और कीड़ की अत्य कर दिया जातः था। तोगों की बाय बताने से गई निर्देश कर दिया जातः था। तोगों की बाय बताने से गई निर्देश का कता बाद में खबा।

चाय मशीनरी का विकास भारतीय संदर्भ में

आज भी भारत में जाय-निर्माण की परागरायत पढ़ित की हैं प्रक्रियाओं में पांच बड़ी हैं जिनका उपयोग चाय के उन चीनी कारिनारों डारा किया जाता था जो सदिया में सन् 1837 में श्री हुम की देख-रेख में काम करते थे। यो जून भी जाय-निर्माण में मसीनों के प्रयोग के महत्व नो समझते थे। चूकि कसम में हम तरह की सुविधाए उपलब्ध होने की कोई समावना उन चिनों दिखाई नहीं देती थी, दखिनए यह मुझाव रखा मया कि हमी पत्तियां हो करकत्ता या इंगर्डेंट घोषी जाएं और बहुं अंग्रेंड मगीनियां हो करकत्ता या इंगर्डेंट घोषी जाएं और बहुं अंग्रेंड मगीनियां हो करकत्ता या इंगर्डेंट घोषी जाएं और बहुं अंग्रेंड मगीनी दीतां हो करकत्ता या इंगर्डेंट घोषी जाएं और बहुं अंग्रेंड मगीनी तीतां हो ति उत्तर चाय तीतां करे। यह सुवाव स्वीकार नहीं क्रिया चाय तीतां करे। यह सुवाव स्वीकार नहीं क्रिया चाय की स्वतर्भ और बहुं सुवाव स्वीकार नहीं क्रिया चाय की स्वतर्भ और बहुं सुवाव स्वीकार नहीं क्रिया चाय काम सम्मान स्वीकार की पहली रोजिय मगीन मेंट की, और तभी पहली यार चाय निर्माण-प्रक्रिया में मधीन का उपयोग समस्तापार्ड के सारप्त हुआं।

्रधान स्थिति यह है कि चाय क्षेत्र में हमारे सामने सबसे दही समस्या है अभिक चािक की अधिकता, जबकि सो त्रपे पहले स्थित इससे बितनुक निपरीत थी। 30 ब्यक्तियों द्वारा चुनी यह नाम की परिचर्षों को हावों से मसलने के लिए 16 ब्यक्तियों द्वार ४८ भारतीय नार

आवस्यकता होनो थी, और दिन-भर परित्यम करने के बाद मुक्तिक में 27-38 फिल्मां प्रकृति या वैवार हो पानी मी। उन दिनों सबसे पहले कीविवार इस बात की हो थी। कि पास की पत्तियों को मसले की बाद है सा उपकल्प सेवार दिया जाए, जिसमें नाम निर्माण-प्रक्रिया मुख्यिजनक बंग में की पा मके। इस दिया में मुख्ये पहले थी मी। एए हुए में ने उठाया था।

पाय के इतिहास में जिस भी काकित की र्या है, वह यह यह यह सती मारित जानता है कि जी सीन एक दूस अनेत प्रकार से इस उद्योग ने करफ़ उद्योग है कि जी सीन एक दूस अनेत प्रकार से इस उद्योग ने करफ़ उद्योग है जा की ने का जाता कि में एक सिकार के विरोध में बिट के बाजारों में बाय को कमी को इस करने का उदाराबा किया के बूत को सीना पाया था। श्री दूस में चीन में कुछ का नारोगों में जो नोगर रहा, और उन्हें साम बेकर वह उत्तरी असम के बाय के उन जंगकों में पृति, जहां में के में वीन में कुछ का नारोगों में जो ने उस स्थान पर मसन कर बाय सेयार की जाती थी। जंगनों में जाकर देखें से कच्ची पत्तिमं तीड़ में देखाने का कि आई होतों थी कि प्रयान पर-प्रवर्शक क्यांटर की जाती थी। जंगनों में जाकर देखें से कच्ची पत्तिमं तीड़ में देखाने कि का कि क्यां ये पाय-तिमाम-पह स्थानित किए। इसमें चीन के बाय-कारीगरों की देख-रेख में स्थानीय

श्रमिकों द्वारा चाय तैयार की जाने लगी।

धाय-निर्माण-गृह

सुध्यवस्थित चात्र-बागवानी आरम्भ हो जाने से, छोटी-छोटी जाय-एस्टेटों के समीप चाय-निर्माण-पूढ़ बनाए गए और हमनें चाय-निर्माण-कार्य में अधिशित देशी सबद्ध कान करते की। पूराने ढाँग से चात्र की पत्तियां सुखाकर रोलिंग कक्ष में आई ' जाती थीं। यहा सब्बी भेजों के किनारे 10 से 16 तक फब्दूर काम के लिए तैयार खड़े रहते थे। ऐसा खगता है कि तन उप-करण के हम में केवल सक्डी और बांग का ही उपयोग किया



चाय वैबटरी समीप से

जाता या, और आरम्भिक चाय निर्माण-प्रक्रिया के धौरान कीटाणु चाय पर अपना हामिनर प्रभाव डालते रहते थे। मेळ पर हाथों ने साम की पिनमों को सत तत कर सम्मा स्वाता या, जब तक कि उत्तक्ती लुग्दो-ची नहीं नन जाती थी। सब ध्यक्ति बारी-बारी से काम करते जाते थे, और अंत ने असिम सब्दृह कुन्ती हैं के गोने को सम्माम प्राप्त घंटे के किए से अप एको इत्ता था। इस बीच चान की तुडी-मुझी परित्मां एक-दूसरे से चिपक जाते थी। बार्स पटे को इस जब्बि के बाद, साम-साफ परित्मों को अला कर दिया बाजा था और कम साफ परित्मों को कि हिया जाता था। साफ परित्मों को गुण-संगोजन करने के लिए बांस की बटाइसों पर बाई-तीन पटे के लिए फेला दिया जाता था। इस पारामों को साराव हिलाने क्याती रहते थे। 92 भारतीय बार

मब्दूरों की थी; और इमीनिए वेड़ निराने और उन्हें छोटे-छोटे पदुरें में काटने के लिए अधिकार आरा मर्गानां का ही. उपीग निया जाता था। किमाण्ड क्येट रोक्तर के निया मानेत करती ने 3 हासे पावर का इबन भेजा था और उनी दुजन में किमाण्ड भोटे रोजर पहनी आग बनाया गया था; यद्यांप बाद में उसकी पावित में काफी मात्रा में बूबि को जाता रही।

नमुने तथा पेटण्ट सम्बन्धो रजिस्ट्री

टी कम्पानी के रिकार्ड में इस बात का निरित्त प्रमाण है कि रान् 1873 में श्री बिसियस जैनसन ने मार्चेत सन्द एण्ड के भिक के सहयोग में पाय की रोतिना क्योंन बनाने से सम्बंधित नमूने पाप पेटण्ड की रिक्ट्रों कराई, बोर वह मसीन बान तक संतोधननक कार्य कर रही है।

प्रतापनगर काम कर रहा है।
जैसान के कास-पेक्सन टी रोसर का पहला नमूना किमाण्ड
के विद्योंतों से प्रमासित था। थीर, ऐसा पता लगता है कि बोनों
में रायन्टी सम्बन्धी नमझीता हो जाने पर जैसतन ने किमाण्ड
के नमूने, में मुखार किया। वैस्तुत के 'काम-पेक्शन' टी रोलर का कोई नमूला आज उपलब्ध नहीं है। फोटो से ही उसकी आइति का पता चलता है। यह एक घारी-भरकम मशीन थी जिसमें एक क्रेंनक होती थी जो बड़े धाप इंडन के साम पुड़कर मशीन को पसाती थी। किमाण्ड रोसर में एक गुमार यह भी निया गया कि उसमें आज की तिए मानों की उसमें पर स्वीत्व हुं उसमें अपना स्वात्व की प्रसाद से प्रमात से स्वात्व की स्वात्व की साम इंडन के साम पुड़कर मशीन को पसाती थी। किमाण्ड रोसर में एक गुमार यह भी दिया गया कि उसमें आज की कहा का पहला कर से पर सी । उसमें यह न्यवस्था भी थी कि मानों को रोसिस में उस की सतई के अनुस्थ अरानीची किया वा बतना था। वहना साम

इस संबंध में राय साहब एवं बीठ करोड़ि द्वारा तैयार की गई एक मशीन का वर्णन करना भी आवस्प्रक है। इस मशीन का फोटो श्रो करोई के गणेशवादों स्थित प्रधान कार्यावय में उपलब्ध है। इसमें सकड़ी के दो बक्से होते थे जो कास-ऐक्सन



चाय संबंधी क्षोज और जाब-पहतान की प्रयोगमाना

सिदांत के अनुसार अबदूरों द्वारा आगे-कीछ धकेले जाते थे। श्री कतोई ने काम हीयार करने के लिए मधीन तो नही बतारे, केफिन उन्होंने मधीनों अध्युक्त बाय निर्माण-प्रक्रिया के लिदांत का लाभ अबद्धा उत्तामा।

स्तु 1878 वह विविध्यम और चान जैनसन ने सार्याल सब एड करनी निर्मिटड के सहयोग से चाम निर्माण-प्रक्रिया का पूर्णत्वय मंत्रीकृत कर दिवा चा ' कास-ऐक्शन रोक्स के स्थान पर 'दिख' टी रोजर का उपयोग होने नया चा। यह पहली पूमने वाली मधीन ची। हुड करही के और चौकोर होते थे। मेर्न पहले करही, फिर पत्थर और सीनेट, और उत्तरे ब्राह्म 94 - भारतीय वाय

पातल का चादर के अम्तर के माथ, और घंत में तांवे और रांगे का मिश्र धानु, अवांन् कन-मैटल, ने तैयार की जाने सकी।

विकास समा सुधार

गम् 1900 तक जंबसन बन्धुओं ने कई प्रकार के नमूने सेयार रिगा । रिकार से उनके द्वारा बनाई गई मनीनों के नाम इस प्रकार है: 'रिपर', 'प्यमेनमिबर', 'निरस्त जायर', 'ववल-प्रवान', और 'रिवेड रिपर' आदि। ऐसा मनता है कि उन्होंने अग्य नामो यासी ऐसी मनीनें में बनाई थी, जिनके नाम रिकार में मौजूद नहीं हैं। इस सदीन। में जो सिद्धात अपनाया गया था, प्रवान के तिर 'सिक्ट' आगक मनीन वासा हो या। अनतर केवल डिजाइन ब्रोर मानिक प्रयोन में या।

चाप मद्योगरी के सबंध में सर सैमुझल शैविश्वसन के योगदान को भी मुलायां नहीं जा सकता । उनकी मदीन कर नाम भा— औत की व्योठ दो-रोजर के पूमने वाल क्रंचन की सहायता के शिवर 'अोबर हैंड केंग्न देवारिंग' का उपयोग पहली बार किया या। चाय रोलिंग मदीनों के सिए बल रही प्रतियोगिता में सर सैमुझल सम्मितित नहीं हुए थे। यह भारत में अपने पिता की टी-एस्टेट से उनके सहामा बनकर सन् 1864 में कडार खाएं ये। उन्होंने सन् 1877 में चाय सुसार्व वाली मधीन बनाकर चाय मधीनरी के विजास में अपना विविद्य योगदान दिया।

द्दम मशीनों के नामी से इनके डिबाइन की विभिन्नता स्पष्ट होती है। इस विभिन्नता के पीछे उदस्य यह रहा है हि मशीनों की कार्य-समता को अधिक से अधिक बढ़ामा जाए। इन मशीनों की पारस्परिक भिन्नता को समझते के लिए इनके बारे

मे ब्यौरेवार विचार करना अपेक्षित है।

आरम्भ में चाय रोलर मेज की तरह चपटे होते थे और वे आगे और पीछे की ओर सरकते थे। फिर इस बात के प्रयत्न किए जाते रहे कि रोलिग-प्रक्रिया के दौरान चाय की पत्तियां इधर-उधर यो आये की ओर न बढ़कर केन्द्र की ओर जाए। 'रेपिड' और 'मैटेलिक' मशीनो द्वारा इस दिशा मे पहला प्रयत्न किया गया । इनमें खाली स्थान रखकर उनमें छोटे-छोटे ब्लाक इस तरह फंसा दिए जाते थे कि वे चाय की पत्तियों से रगड़ लाते रहते थे । इसके बाद ये ब्लाक ऐसे कीण से लगाए गए कि चाय की पत्तियां मसले जाने पर केन्द्र की ओर बढ़ती रहें नई पतियां उनका स्थान लेती रहे, और प्रक्रिया लगातार चलती रहें। लेकिन केन्द्र के पास इस प्रकार पश्चिमां इकट्ठी होने से वे वहीं रकी रह जाती थी, और रोलिंग प्रक्रिया का सहज प्रवाह रक जाता था । इसलिए चाय की पत्तियों के आने-जाने की सुगम बनाए रखने के लिए इस दिया मे प्रयत्न करेना अपेक्षित था। अतः हुड को अधिक गहरा किया गया और ब्लाकी की जगह बैडनों यानी तस्तों ने ले लो; ये आरम्भ मे अभीव-सी आकृतियो के थे । बैटनों के प्रयोग में सम्भवतया उद्देश्य यही रहा होगा कि रोलिंग मशीन की मेज पर अधिक से अधिक स्थान में रोलिंग प्रक्रिया चल सके; और अधिक पत्तियां की रोलिय की जा सके। पर यह पद्धति लोकप्रिय नहीं हो पाई, और लगभग 22.5 संदी-मीटर के विस्तार को ही मानक माना जाने लगा।

मन्य सम्बद्ध वस्तुएं

पुणवत्ता और साथा बढ़ाने की हीट से चाय-विग्ताओं ने इस्ति सीवरी पीजिय की मानी में उत्तर के समान तैन चाह अयाने पुरू कर दिए, ताकि हुए पीलियां में ठंडी तथा अया माग की साफ पिल्यों से जलत किया जा छहे। इसी पिल-लिये में एक कटनी मुसली हुन के अगर स्वतिष्य बांग यो जाती यो कि चाय में गाँठ न पड़ने पाएं। वेहिन से बत प्रयास प्राप्तः अपक हो रहे। पिर भी इस संबंध में कीन का प्रयोग काली प्रकल रहा। हुंद से स्वका प्रयोग काली पर गाणि भी । इसी पहरण में एक और प्रयान नहरी के 15 मामिन्द के पन का भाव को नॉनारी में दान कहा दिया गया, भीर हमें रोजिस बहितार में समार मनायह साता हता।

दन दिनां भाग को जैक्द्रीत्मी से नवने प्रधिक मीत वस्त स्थान होगा मां, नवा श्लीवर माणि नवारी मी है भीत्योदे दग दिया में भी वीव्यक्ति हरिवारण मानामा पात्र माले माने निर्माण भी पीता माणियों के निर्माण भागव्य किया जिनमें माण बेटीरण भीड शेवल वेटीरण का उपयोग किया गमा मां है माणि माणा सम्मामा से बनाती है।

मये भाविष्णार

किया वह वीर-रो-रव मधीन द्वारा प्रतिदेश १,500 किमीप्राम मुन्ती पश्चिमें की शीज्य की जा सकता की, अबीत पहुने बिस्क-मुद्ध के बाद के दिनों में 12 हार्ग-गायर की शेनिय मेशीन एक दिन में 450 रिशोदाम चाय को रोनिय करती बी। बाम रोलिय मशीन की क्षमना में इचनी वृद्धि होने से मशीने इन स्विति में तो आ गई कि अधिश चाय की रोतिंग कर सहें; नेकिन उनगे पाम की परिवर्ग के मुगों में अरेशित बृद्धि नहीं हो पाई ! ऐसे समय मनिववाद एवट कन्यनी लिमिटिट के अधीन कार्य करने वासे एक वर्वज्ञान ने जिसका नाम विटेनिया इंजीनियरिय कम्पनी तिमिटिह चा, अपने नये आविष्कार 'हाई ऐफिसियंसी रासर' के साथ इम क्षेत्र में पदार्थम हिया । इस कम्पनी के वैमी-निक अधिकारी थी ब्रॉटन के सहयोग से लेज-वेटन पद्धति निकासी गई । इससे रोलिंग में वैटन का प्रयाद करने से होने वाली क्षति से बचने का रास्ता निकला। इस रोलिय मशीन द्वारा पतियों की रोलिंग धीरे-धीरे होती थी, और इसका असर यह होता था कि पत्तियों को कम हानि पहुंचती थी, और उसकी गुणवत्ता यनी रहती थी। यही कारण है कि अच्छी गुणवाली चाय तैयार करने के लिए रोलिंग मशीनों को सर्वोत्तम माना जाता है।

शीलं ना और जावा आदि देशों में रोजिय मशीन के विकास से संबंधित गतिविधियों के बारे में कुछ पता नहीं लग पाया है। किर में ऐसा समझा जाता है कि वहां की जाय के छोटे पौधों को छोटो-छोटो पत्तियां को सोती प्रकार करने के लिए वहां भी बेटन में काफी सुधार हुए होंगे। एक विचार यह भी सामने आया चा कि रोजिय के किस सोत पत्तियां के दिन में ते काफी सुधार हुए होंगे। एक विचार यह भी सामने आया चा कि रोजिय के किस सोत निर्माण की शास के बैदन का स्पत्ता किया जाए, जिससे कि मशीन की रोजिया समता वड़े। इस प्रकार के प्रवास और वारणाओं के सबधे में विचार करने से यह स्पष्ट हो जाता है कि इन सभी प्रयत्नां का एकाम उद्देश्य छह था कि रोजिया मशीनों की काय-धामता बड़े और वे अक्टा काम करें।

रोलिंग मशीनों का बर्णन करते समय हमें उन व्यक्तियों को मुला नहीं देना चाहिए जिन्होंने रोलिंग मधीनों के परिचालन को मुगम बनाने के लिए निजी प्रयत्न किए। रोलिंग संबंधी एक समस्या यह भी थो कि रोलिंग के दौरान अलग-अलग समय पर उचित दबाब डालने के लिए कौन-सी पढित अपनाई जाए । दीपलिय टी एस्टेटों के मैनेजर थी सिडनी सी॰ प्राधाप ने सन् 1927 में 'प्राय्राप स्वचालित दवाव गियर' बनाया । इसमें ऊपर की ओर उभरे हुए भाग और रोलर को कुछ इस तरह मिलाया गया था कि उससे निर्धारित समय के दौरान हल्के और भारी दवाब की बावश्यकतानुसार कायम रखा जा सकता था। अच्छी रोलिंग करने और उत्तम चाय तैयार करने के लिए इस दबाव के महत्त्व को समझना जरूरी था. और भी बाबाप ने अपने आविष्कार में इसी बात की महत्त्व दिया था। लेकिन यह मशीन लोकप्रिय नहीं हो सकी, और इसका प्रयोग केवल उसी कम्पनी में ही हो पाया जहां श्री ग्राधाप नौकरी करते थे। इसके अलावा असम कम्पनी लिमिटिड के थी जे॰ बार॰ क्नेटन ने भी सन् 1930 में एक स्वचालित दबाव सहित रोलिंग मशीन का डिजाइन तैयार किया या । पर उसका उपयोग भी पूरी तरह नहीं हो पाया । इस

भारतीय चाय

पद्धति में अधिक दवाव वाले सम्पीटक यानी कम्प्रेसर दाव दनकनों के साथ जुड़े हुए हाड़ालिक सिलिडरों का परिचालन करते थे। इस तरोंके से अधिक दवाव डाला जा सकता या और इस दबाब को नियंत्रित करने की रीति भी सरल थी। किर भी अनेक यांत्रिक कठिनाइयों के कारण इस उपकरण में वार-वार खराबी आ जाती थी, जिससे अन्ततः लोगों में इस पढ़ित के प्रति अरुचि उत्पन्न हो गई। अब तक रोलिंग प्रक्रिया के केवल उसी ढंग का वर्णन किया गया है जो काली और हरी चाय बनाने के सिद्धांतों के अधीन प्रयोग में लाया जाता रहा है। रावर्ट सेंग एण्ड कम्पनी द्वारा तम्बाङ्ग के पत्तों को छोटे-छोटे टुकड़ों में काटने के लिए प्रयुवन किए जाने वालें लंग कटर को चाय की पत्तियों की कटाई के लिए प्रयोग करने की ओर सबसे पहले श्री जी० एस० नेषियर फोर्ड का ब्यान 1932 ई॰ में गया। चाय की पत्तियों की महीन कटाई करने से कई प्रकार के लाभ थे जैसे कि छोटे-बारीक टुकड़ों के कारण पत्तियों में गुण-संयोजन-प्रक्रिया तेजी से होती थी और समय तथा श्रम भी वचता था। यह विधि आज भी प्रयोग में लाई जाती है, किन्तु जितना की आरम्भ में समझा गया था, पत्तियों को उतना महीन काटना संभव नहीं हो सका। इस प्रकार की रीलिंग में पत्तियों को केवल हिलाने की प्रक्रिया होती है क्योंकि इन मधीनों में पत्तियों में खलवली करने वाले तुस्ती यानी वैटनों बादि की व्यवस्था नहीं होती। कटाई से पहले पत्तियां प्रायः हुड में हिलती रहती हैं और एक कोन पत्तियों की एक जगह इकट्ठा होने से बचाता रहता है, और इस प्रकार पत्तियों में किसी मात्रा तक आलोड़न चलता रहता है। इस प्रकार की किया के लिए मूलतः दो प्रकार की मेर्जे प्रयोग में लाई जाती हैं। एक क्रिया-विधि में भेज एक स्थान पर जमी रहती है और

हुड हिलती-हुनती रहती है, और दूसरी किया-विधि में हुड एक स्यान पर स्थिर रहती है और मेज धमती है।

सी० टी० सी० मशीन

चाय की पत्तियों की रोलिंग करने के लिए जैक्सन के मूल डिजाइन द्वारा प्रदत्त सुविधाओं का पूरा लाभ उठाते हुए, रोलिंग से पहले और बाद में चाय की पत्तियों के कोशिकाओं को तोडने की दिशा में कई प्रयत्न किए गए ! इनमें दो प्रमुख मशीनें थी-थी निकल की 'ई० जे० मशीन' और श्री सक्केंचर की 'सी० टी० सी॰ भगीन'। ये दोनों मशीनें 1930 के आस-पास सामने आई। पहलो औ निकल के नियमण में विद्यमान चाय एस्टेटों में उपयोग की जाती थी और इसरी बनाए जाने के कुछ हो दिनों बाद काम में आनी बद हो गई। 'ई॰ जे॰ मशीन' पूरी तरह चाय की पत्तियों की मसल देती थी, जिससे उनमें से रस रिसने लगता था। इस मशीन का एक रोलर ठोस होता था और दूसरा रोलर खण्डो में वंटा रहता था, इसमें स्टेनलेंस स्टोल के छल्ले पढे होते थे, और स्टेनलेस स्टोल के पीछे रखड़ को गहियां लगी रहती थीं। पत्तियों पर पूरी दाव पड़ते समय इस मशीन की प्रक्रिया की अवधि और सम्पर्क-स्थल का विस्तार इतना कम होता था कि पत्तियों पर पड़ने बाला प्रभाव अनियंत्रित रहता था। आज इस मशीन का प्रयोग किसी विरली ही एस्टेट में किया जाता होगा।

1931 हैं के आसपास सीठ टीठ सीठ मसीन का प्रयोग काराभ्य हुआ, और व्याप्त एक वर्ष अर्थात् 1932 में बंद भी हो गया। इस प्रकार की मसीनों हार तैयार की गई चाय लंदन के बाजारों में पसंद नहीं की गई। संदन के बाजार का प्रमाव चाय पर आज भी विद्यमान हैं, और उन दिनों तो पाय बन अस्तित्व कंदन के बाजारों पर ही निमंद करता था।

सन् 1945 के बासपास ग्री० टी० सी० मधीनों का प्रचलन पुनः वढ़ जाने के बाद से इन मधीनों के विषय में इतना कुछ विसा जा चुका है कि यहां उदाके विवरण का उत्लेख करना अवस्पक नहीं है। फिर जो इतना बताना अनुवित नहीं होगा

भारतीय चाप 100

कि सी॰ टी॰ सी॰ मशीन के पहले के सभी खाविष्कारों के नमूने के आघार पर नई सी० टी० सी० मशीन का निर्माण हुआ है । नई सी॰ टी॰ सी॰ मशीन में मूलमूत सिद्धांत के समान होते हुए भी, थाज इस बात का पूरा घ्यान रखा जाता है कि अलग-अलग दवाव के साथ पत्तियों को मसलने में चाय निर्माण-प्रक्रिया की नियंत्रित रखा जा सके, और आवश्यकतानुसार दांतेदार छड़ों के

दबाव को घटाया-बढाया जा सके। सी० टी० सी० मशीनें रोलिय मशीनों से भिन्त होती हैं। लेकिन फैक्टरियों में रोलिंग मशीनों के स्वान पर सी० टी० सी० मशीनें होने पर भी उन स्यानों को रोखिय-कक्ष ही कहा जाता

है। आजकल फैक्टरियों में रोलिंग मेखों के स्थान पर आधुनिक मशीन मक्टीयर-रोटोरवेन प्रयोग में लाई जाने लगी है। श्री आई० मक्टीयर या टोकलई प्रायोगिक केन्द्र के वर्षों के प्रयत्नों से एक ऐसी मशीन बनाई गई है जो पत्तियों की महीन कटाई करने, रस निकालने, पत्तियों का कोशिकाओं की तोड़ने, और पत्तियों का मलीदा-सा बनाने का काम करती है। इस मलीदे की बाद में मुखा लिया जाता है और पत्तियों को छोट लिया जाता है।

रोटोरवेन मशीनों ने चाय निर्माण-प्रक्रिया को निस्संदेह

सरल बना देने के साथ, अम की मात्रा में भी पर्याप्त कमी कर दी है। एक सुनियोजित फैक्टरी जिसमे रोटोरवेन और सी० टी० सी० मधीने हैं, काफी सीमा तक मजदूरों में कमी कर सकती है, और, वर्तमान परिस्थितियों को देखते हुए, निर्माण लागत को भी घटा सकती है । मझीनों का उपयोग वढ़ जाने से चाय बनाने के साथ जुड़ी हुई रोमांस की भावना को ठेस अवस्य पहुंचती है, लेकिन आज की परिस्थितियों में भावुकता से काम नहीं चलता।

सम्बद्ध उपकरण

रोलिंग मशीन से के सम्बन्ध में लिखते समय रोलिंग प्रक्रिया

में सम्बद्ध अन्य सङ्गाक उणकरणों का वर्षम करना अनुसित मही; होगा। धाय को परिचयों में से महीन और उसम भाग को अलग करने के लिए पूमती हुई छल्तियां प्रयोग में काई आती है, और इस प्रकार की छल्तियां को इस कार्य के लिए अच्छा माना जाता है। धाय को परिचयों में रोतिबाब और कटाई के समय बाठे न पक़ी पीएं, इस बात का विदोष छाना रसा बाता है और इस उद्देश्य की प्रतिष्ठ के लिए जानेक प्रवत्त किए पए हैं। कभी स्टेनलेस स्टील की ट्रे प्रतिप्त में साई गई है, तो कभी अलग की वा सकने बाती ट्रे इस्तेमाल. की गई है। सेकिन पूमने वाची छलनी ही नयसे खीक्क सफल सिंब हुई है। परिचयों के अच्छे और खराब हिस्सों को अलग नरने के लिए एकनियाँ उपयोग में नाई जाती हैं। साथ ही यह कोशिया भी की जाती है कि पीधों से परिचयां का भी डी स्थार पर्याव विकास हुंगा है। परिचयां तोढ़ने की विधा का भी डी रेसी पर पर्याव विकास हुंगा है। हैं। देशियां ने कि वीधां का भी डी रेसी पर पर्याव विकास हुंगा है। से स्वाव है। की

कप्मा उत्पादन

धोसिंग के समय पत्तियों पर बताब पढ़ने और आसम में धात से गएनी अस्पन्न होती है और शींवत में पत्तियों में धातपानिक कम्मा भी अस्पन्न होती है और शींवत में पत्तियों के मासपात ताम बढ़ जाता है, जिनसे पत्तियों के बुध नष्ट होने को भीषाता ताम बढ़ जाता है, जिनसे पत्तियों के बुध नष्ट होने को भीषाता वहती है। शींवाम मधीन में इस कम्मा उत्पादन का निरोध करने की संमादना कम होने के कारण, शींवत मधीन के पारों और के ताम की निर्धालिक करने कम प्रवत्त किया जाता है आई पार्चु या के सांचि को ज्वनस्था को जाती है, शीवना करों में वायु-संवातन की उत्तम व्यवस्था की जाती है, बयवा शींवम मधीनों को यति को आवश्यकतानुसार कम-अधिक किया जाता है।

कुछ संकट

जहां गतीने होगों हैं, बहां इस बात का इस सदैव बना रहात है कि पसीन चलाने में तिनक सो असावधानी होने हो दुर्पटना हो। सारती है। इस्तिस्स प्रितानकों को इस आहे विशेष पना देना चाहिए। कुछ वर्ष पहने कछार की एक चाय फैन्टिंग में जब एक मिस्सो सोला मसीन की सकाई कर रहा था और उसका एक हिससे से अन्दर या तो किसीने गतती से मसीन चना दी। इससे उस मिस्सी के हाब को हिंदुसं बुर-फुर हो गई।

मई रोलिंग महीनें

चाय की पत्तियों का उत्पादन बढ़ाने की ओर बान विशेष ध्यान दिया जाता है। उत्तम उंग से चायने पीधे लगाए जाते हैं, बढ़िया रामायनिक छाद डाली जाती है, और बैशानिक उंग से पीधों की छंडाई की जाती है। परिणामतः चाय की फसरें उत्तम होती हैं। सचे हुए हाम सफाई ने पत्तियों तोड़ते हैं। इस बात का प्रयत्न किया जाता है कि पत्तियों अधिकाधिक मात्रा में चाय फंडटियों में जाएं। इन पत्तियों की मात्रा बढ़ने से मधीनों के आकार में भी बुढ़ि होना अनिवार्थ है। रोतिंग मेड़ें जो 75 बर्यों तक आकार में 90 डीटोमीटर रहीं, आब उन मेदों के हुड का आकार ही 115 संटोमीटर एहीं, आब उन मेदों के हुड का

रोलिंग मधीनों के आकार में बृद्धि और उनमें कई प्रकार के सुधार हो जाने के बावजूद अब भी यह निश्चपपूर्वक नहीं कहां जा सकता कि चाय की परियों की रीतिया के लिए यह एक आदर्श उपकरण है। मफकेंचर की सीठ टीठ सीठ माने ने निस्सदेह चाय निर्माण-प्रक्रिया में काफी सुधार किया है।

यह एक स्वतः सिद्ध बात है कि किसी भी मसीन का अस्तित्व तभी तक कायम रह सकता है, जब तक कि उस मसीन की कार्य-प्रणाली को समझने वाले व्यक्ति पर्याप्त संस्या में उपलब्ध होते हैं। आरम्भ से ही चाय-उत्पादन क्षेत्र में रोलिंग मशीनों की चाय उत्पादकों द्वारा पसंद किया जाता रहा है। कई प्रकार की मशीनों, जैसे रोटोरवेन, तेम कटर, बादि बनीं; बेकिन रोलिंग मशीनों का ही प्रयोग अधिवनत किया जाता है। बालक्क रोलिंग मशीनों के अलावा चाय उत्पादक काफी संख्या में सीठ टीठ सीठ यानी कींगा, टियॉरंग और कलिंग मशीनों को भी उपयोग में साने कींग, टियॉरंग और कलिंग मशीनों को भी उपयोग में

पत्तियां सुलाने वाली बद्दीनें

चाय उल्लावको की श्रीच आज इस और विरोप रूप से हैं कि पाय की पतियों की भली प्रकार मुखाने के लिए माप का उपयोग किया जाए। सन् 1908 में बार वोस्था ने, जो जाजा की माला-बार एस्टेट में काम करते थे, एक ऐसा प्रकीन वाला इम बनाया पा, जिसके बीच में एक पाइप सची रहती थी। इससे होकर भाइ इस में रहती थी। इससे होकर पतियों को एक हुद तक मुखाने में सफलता प्राप्त कर सकता पतियों को एक हुद तक मुखाने में सफलता प्राप्त कर सकता परियों को एक हुद तक मुखाने में सफलता प्राप्त कर सकता परियों को एक हुद तक मुखाने में सफलता प्राप्त कर सकता परियोक्त प्रकार के सुखाने के साथ प्रमुखान के साथ पर ही 'तियाको' नामक चाय मुखाने बताई प्रमुखान पता पा, जो प्रमुखान के सम रही हो पाया। फंक्टरियों में इस ताइ के इस रही तो जाते में, देनतु विषये कीर कायावस्थक परिश्वितयों में ही उनका उपयोग किया जाता था।

ह उनके अपनी करना जाता था। सर्व 1927 में मार्चेटल ने बाग्न सुलाने वाला एक वहा उप-करण नेताया, तिसमें एक पूमने वाली ट्रे लगी हुई थी। इस एकरल में रोप यह रह गया था कि साथ बढ़ जाने पर परित्या लाल पड़ कारते थीं, और इस अम्बार बजुप्योगी हो जाती थी। उन्हों दिनों लोगों का स्थान इस स्थार मध्य कि यदि सुरंगे बना कर उनमें हार्कियों ने साथ की परियों को सारोक तह फैला दी जाए और सहां उनकी नमी सुसाने के लिए गम हुंबा के स्थवन्स अभी आए, तो परित्यां जस्दी और अच्छी सुस सक्तेंगी। परन्यु हस 104 भारतीय चाय

प्रकार की सुरंगों के ताप को नियंत्रण में रखना संमव नहीं था, इसलिए यह तरीका भी उस समय अधिक सफल सिद्ध नहीं हुआ।

चाय की पत्तियों को कुम्हलाने के लिए बाय फंटरियों में बड़ी-बड़ी नांदों की व्यवस्था की जाने लगी। उनमें बाय की पानंत्यों को मर देने के बाद उन्हें पुता रहा जाता था। नांदें में पड़ी हुई पत्तियां थीर-धीरे कुम्हलाने लगती थे। तहुपति पिंदाशे को मुस्ताने और निवाल-अिवा के लिए तैयार करने के लिए कुम्हलाने हो जा कर करने के लिए हुम्हलाने से अवद्यक्त होती थे। पत्तियों को हर प्रतार कुम्हलाने से उनमें प्राइतिक वर से कुम्हलाई परियों जी साम प्रतार का जाता था। किन्तु परियों को रीतिन के लिए सैयार करते समय उन्हें एक सीमा तक सुधाना वायरपत्र होता है। ये परियों को सीमा तक सुधाना वायरपत्र होता है। ये परियों उस धीमा तक सुधान हो। पाती थी। अवः पत्तियों को सुतार की लिए है। ये परियों उस धीमा तक सुधान हो। यादी थी। अवः पत्तियों को सुताने के लिए होई और तरियुज़ निकालना बरूरी था।

भुतान के लिए कोई आर तर्पाका निकालना बहरा था। तहुरातेन पिछमा मुझाने के लिए देक स्वापे में लाए जाने मंगे। विशोप बन से तैयार किए गए रेकों पर चाम भी कुरहारि परिनाम पगली परात के रूप में फैला दी जाती थी और में रेक एक-दूमरे के उसर रूप दिए जाते थे। किर परियोग में बार्ट्स में मठारह परों तठ इन देशें पर रूपा दहने दिया जाना था। यदि बातावरण आई तामूर्म होना चा तो दन होगे के चारों और गरम हुंबा की बन्दरण कर दें। जाती थी। इन प्रमार गतियां में स्मीमें उस परिमाय के लिए ट्राइक माना जाता चा। आज भी चार बनाने थानी सने के दिन्दरियों में बहुं ट्रब प्रयोग में माया जाना है।

बाईंटर उपकरात

चाय की पतियों ने शुनिय दंग से आर्टना उपकथ कराने के पिए निर्माणकों ने 'बटक्स' आर्ट कर उपकरण काराग, सी पीपन-कार में शिला-का से कह से सक्त दिया जाता था। कहा से बहु कम में जुड़ की स्वत्रमा करने ने साथ-साथ भीतिय बारम्बारता तक हुंबा उपलब्ध करने की प्रक्रिया का भी नियंत्रण करता था। समय की गति के साथ निर्माता इस आई कर उप-करण की क्षमता बढ़ाते रहे, जिससे उपकरण का आकार भी बढ़ता गया।

पिछले कुछ वर्षों से छोटे आकार के आहं कर उपकरण मेनाए जाने लगे हैं। इन्हें उठाकर ऐसे स्थानों पर रखा जा सकता है जहां से वे प्रक्रिक प्रभावकारी सिद्ध हो सकते हैं। आजकल पाय-निर्माण फैक्टरियों में छोटे आकार के आहं कर उपकरण ही प्रयोग में लाए जाते हैं।

घाय की पत्तियों को सुलाने की मशीनें

शाय की पत्तियों को मुलाने के लिए मधीन के आविष्कार में नाम की वाम लगा। शाम का प्रशाद बढ़ा। शाम की मांग बढ़ी। साम की उपक बढ़ी। और बाय को पत्तियों की स्मीध्यक्त के कारण पुराने ढम के उट्या-कक्षी से काम लगना किन हो गया। ये उट्या-कक्ष बाय की पत्तियों की गमी मुमाने में महायक पे, कीर इस कार्य के लिए प्रमिकों की यही संस्था में आवश्यकता नहीं होती थी; हसीलिए यह एवंदिर काम में लाई जाती रही।

जैसे-जैसे पाय के क्षेत्र में मधीनों का महत्त्व बहुता गया, चाय की पतियों को मुलाने के लिए भी मधीनों का प्रयोग फरने को कीर त्यांक्रिक हों का उपने महत्त्व के दिन में स्वत् कीर त्यांक्रिक हों कर स्वतंत्र के स्वतंत

सन् 1880 से पहले भी कई आविष्कारक कोई ऐसा उपकरण बनाने के लिए प्रयत्नधील ये जिसमें अपेक्सिस सीमा सक चाम की पतियों की नभी को सुलाना अधिक सुष्यविध्यत दंग से किया जा सके। भागंत एक दर्जन के संरक्षण में भी एक रावदेशन ने भाप के द्वारा परिचारों को सुलाने के लिए एक उपकरण वीवार किया। असम में जंपलाती सकड़ी की कोई कभी न भी। ब्लायनराँ के द्वारा भाप बनाने में यह जंपलाती तकड़ी काफी स्वाप्य करों के द्वारा भाप बनाने में यह जंपलाती तकड़ी काफी स्वाप्य करों। मार्ट एक संज ने 3 हासे पावर के भाप इंग्लें होंगे छोटे-छोटे क्यायलरों का प्रयोग आरम्भ किया। पाइसों, हाट प्लेटों, रिडएटरों आदि को सहसाता से भाप का उपयोग कर बाय की पत्तियां मुलाई जाने सभी। दी रावटंसन की यह प्रविति अधिक प्रवित्त नहीं हुई।

तिराको भक्षीन

कई असफल प्रयत्नों के वाद सैन्युअस डेबिटसन ने 'सिराक्ते' मंद्रीन का आविकार किया। चाय की परिवर्ग की खुतने सांची सह सांचीन जाय उत्तराइकों ने काफी पसंद की। शारी महिंद्री के कि सुवर्ग कर सुवर्ग के सुव

इन दिनों एक अमरीकी थी बीठ एसठ हालिस्वयं ने सर् 1885 में चाय मुसाने वाली मशीन बनाने का प्रयस्त किया। तेरिन उन्हें कोई बिरोप सफलता नहीं मिली।

सन् 18:4 तक सिराको मसीन में कई सुधार हुए। श्री बैनमन ने मार्सल एण्ड संब के लिए 'पैरायान' मधीन बनाई। यह मतीन भी कई फ़ीक्ट्रमों में पहंद की गई। श्री जैवसन ने ही 'विक्टोरिया' नामक मशीन बनाई जो किसी हद तक स्वचालित यो।

नवीनतम आविष्कार

किया जाता था ।

उन्नीसदो शताब्दों के बंत तक जो मधीने बनी उनमें सही वर्षों में स्वनासित पुढ़ों को उपयोग में नहीं साया जाता था। बाय की पत्तियों को लीहर में रखने और निकासने से सम्बन्धित सब काम स्वचासित कीहरों के बनाए अमिको द्वारा हाथों से ही

बीसबी घाताब्दी के आरिण्यक वर्षी में पत्तियों को सुकाने के लिए स्वचालित अशीनों का प्रयोग करने की दिया में कारी के लिए स्वचालित अशीनों का प्रयोग करने की दिया में कारी तेवी से नाम आपरान हुए। अपना महापुत के बाव से मब्दूरी की दों में निरंतर इंदि होती रही है। इस कारण से उत्पावन मूल में बुद्धि का होता अनिवास है। सहंगी बाय की अपना कठिन है। इस यब किंगाईयों का मुकावला करने के लिए मधीनों की आवरपकरा होती है।

प्रमण विश्वपुद्ध के बाद सर्वधी धार्मल एण्ड संड ने 'एप्पा-पर' नाम की चान की पत्तिमा मुखाने वाली महोन तैयार की। व अपने समस्य के अनुतार मह एक नविनतम समीत में । इस सदीन और इमकी पूर्वभर्ती मसीन 'पैरामान' मा 'विक्टोरिया' में मुख्य विद यहाँ चा कि इस महीन में स्टीव अ्पित्तत होने के अवाध पूर्मि के अगर रहात था। इसमें फेल्टरो में साम स्टोजासे अमिनो को वाको लाज हुआ। क्योंकि स्टोव भूमि से जार होने के स्वार उस पर कमम करता पहले की तुलना से अधिक बुविधा-पूर्ण ही गया।

दूसरे विस्वयुद्ध के बाद कई फैक्टरियों में वाय सुक्षाने के यत्रों न तैल का उपयोग किया जाने लगा । यद्यपि तेल से गरभी तैयार करने में काफी व्यय होता है, पर इससे ताप को नियंत्रण लास से भी अधिक व्यक्ति पत्ते हैं। इसीलिए मारत की तीसरी और चौथी पंचवर्षीय योजनाओं में चाय की ओर विशेषरूप से घ्यान दिया गया है।

हीसरी और चौथी पंचवर्षीय योजनाओं के लक्ष्य

योजना आयोग के आयह पर मारत सरकार हारा चौषी अरि पांचवीं पंचवर्याय योजनाओं में चाय के उत्पादन और नियांत सम्बन्धी लख्य नियांत्रित करने के लिए एक कार्यकारी हल नियुक्त किया गया। इस कार्यकारी दल ने चौषी और पांचवीं पंचवर्यीय योजनाओं के तस्य नियांत्रित करके के साम्साय तीसरी पंचवर्यीय योजनाओं के तस्य में चौषी सोधान किया। इसलिए कि तय तक की चारतिक स्थिति को व्यान में रखते मूल करवां को आपन करना कठिन था। इस कार्यकारीय योजना के तस्यों के कार्यकारी कर की चीषी पंचवर्यीय योजना से सम्बन्धित को उत्पादन और नियांत के प्रस्तावित करें के प्रसावित को प्यान से स्वतंत्रित को अरितायित की स्थानीय तो तो सम्बन्धित साथ के उत्पादन और नियांत के प्रस्तावित करवां को प्राप्त करने के लिए उपाय तथा है।

। भौयो वंसवर्थीय योजना के सक्य

वर्ष	उत्पादन निलोग्राम (लाखों ने)	नियति किलोग्राम (नालो में)
1969-70	4050	2100
1970-71	4190	2200
1971-72	4320	2300
1972-73	4460	2400
1973-74	4600	2500 -
ती	तरी पंचवर्षीय थोजना की वास	तविक स्थिति

र्षे किलोधाम (बाखों मे)

. जी-62 किलाहाम (बाला न

1963-64 3464 1964-65 3723 1965-66 3649 यांच बरो या बाधिक ओमन 3570			4467
1964-65. 1965-66 1965-66 1965-66 1966-76 1967	1962-63		3467
1965-66 पंक करों हा वार्षिक ओगन 3570 निर्यास पिता कर्प किलोदाम (वरेशी दूरा (लायो मे) आय (एसे बनोसो में) आय (एसे बनोसो में) अग्र (एसे बनोसो में) अग्र (एसे बनोसो में) अग्र (एसे बनोसो में) 1961-67 2053 122.2 1962-63 2208 129.6 1963-64 2093 123.2 1964-65 2122 1247 114.8 पाब बर्जे की बारिक ओक्स 1974 114.8 पाब बर्जे की बारिक ओक्स 1974 114.8 पाब बर्जे की बारिक ओक्स 1974 के उराविक की प्रवास ने अग्र प्रवास करने अग्र प्रवास प्रवास करने अग्र प्रवास प्रवास करने अग्र प्रवास प्रवास करने अग्र प्रवास करने अग्र प्रवास प्रवास करने अग्र प्रवास करने अ			
पांच करों दा वार्षिक ओगन 3570 निर्यात विसीत वर्ष कियोपाय विदेशी दूरा (लागों में) आय (परंग करोंग्रें) 1 1961-6? 2053 122.2 1962-63 2208 129.6 1963-64 2093 123 2 1965-65 2122 124 7 1965-66 1974 114.8 पांच कर्यों के वार्षिक ओलन 3पर्युक्त कियापाय में विद्या कर्यों में में प्रचार के अलन 3पर्युक्त कियापाय में निर्माप के अलन 3पर्युक्त कियापाय के अलन 3पर्युक्त कियापाय में निर्माप करने के प्रचार करने के स्वार्थक ओलन 3पर्युक्त कियापाय के अलन 3पर्युक्त कियापाय के अलन 3पर्युक्त कियापाय के अलन 3पर्युक्त कियापाय करने में तीर्म प्रचार करने अलन 3पर्युक्त कियापाय करने अलन 3पर्युक्त कियापाय करने के अलन 3पर्युक्त कियापाय करने अलगाय अलगाय अलगाय अलगाय अलगाय अलगाय अलगाय अलगाय अलगाय करने अलगाय करने अलगाय करने के अलगाय करने			
निर्यात (स्वीत वर्ष (क्वीदाम (व्यवत वर्ष (व्यवत वर्ष (व्यवत वर्ष (व्यवत वर्ष (व्यवत वर्ष (व्यवत वर्ष व्यवत वर्ष वर्ष वर्ष वर्ष वर्ष वर्ष वर्ष वर्ष		-1	
हिसीस वर्ष हिन्योसाम (बारोसी प्रा अध्य (बारोसी में) अध्य (बारोसी में)		अस्तन	3370
(शालों में) नाय (एगरे वागोरों में) 1961-6? 2053 122.2 1962-63 2208 129.6 1963-64 2093 123.2 1964-65 2122 124.7 1965-66 1974 114.8 ज्यमुंक विवरण से यह बात होता है कि भारत में तीस पंचवचीय योजना के 4100 लाख कि॰ आ॰ के उत्सादन वर्ष से पटाकर 3800 लाइ कि॰ आ॰ करला दश महत्ता ही गई मह उदायन तथा के सामित कर करला दश महत्ता ही गई मह उदायन तथा बाता से किए करला दश महत्ता ही गई मह उदायन तथा बाता सिक्स कर करला दश महत्ता ही गई मह उदायन तथा बाता सिक्स कर करला दश महत्ता ही गई मह उदायन तथा बाता सिक्स कर करला दश महत्ता ही गई मह उदायन तथा बाता कि करण करला दश महत्ता ही गई मह उदायन हो भी सम्मान कर कर्य के हा महत्त्व उदायन करते गंगल करने को मृत्यूम की जनमात विक्तामा असरा उदाय सम्मान करने को है। शोषक व्याद्यान करने का से हैं है। है। वाय व स्विप्तण उपसोगी वस्तु है। शोषक व्याद्यान करने का से हैं है। हमार कि			
(रहों बनेयों में) 1961-6? 1053 12.2.2 1962-63 2208 129.6 1963-64 2093 123.2 1964-65 1222 124 7 1965-66 1974 114.8 पात्र बचों की पार्रक श्रीलन है कि मारत में तीम पंत्रवर्धों मी प्रकार में तीम पंत्रवर्धों मी प्रकार में तीम पंत्रवर्धों मी प्रकार के स्वात होता है कि मारत में तीम पंत्रवर्धों मी प्रकार के साल होता है कि मारत में तीम पंत्रवर्धों मी प्रकार के साल होता है कि मारत में तीम पंत्रवर्धों मी प्रकार के स्वात होता है कि मारत में तीम पंत्रवर्धों मी प्रकार के स्वात्रवर्ध के स्वत्रवर्ध के स्वत्	विसीय वर्ष		
1961-6? 2053 122.2 1962-63 2208 129.6 1963-64 2093 123 2 1964-65 2122 124 7 1965-66 1974 114.8 पाब बर्वो की वार्षिक श्रीवन होता है कि भारत में तीम पंचवरीम मीजना कि 4100 लाख कित साथ के उत्सादन कर के प्रदासन अपन पाब कर पाव के प्रताहन कर के प्रदासन अपन के प्रताहन कर के प्रदासन अपन के प्रताहन कर के प्रताहन कर के प्रताहन अपन के प्रताहन कर के प्रताहन अपन कर के प्रताहन अपन कर के प्रताहन कर के व्यापन कर के प्रताहन कर के व्यापन कर के प्रताहन के प्रताहन के प्रताहन कर के प्रताहन कर के विकास के प्रताहन कर के विकास के प्रताहन के प्रताहन के प्रताहन के प्रताहन कर के विकास के प्रताहन के प्रताहन के प्रताहन के प्रताहन के प्रताहन के प्रताहन कर के विकास के प्रताहन के प्यापन के प्रताहन के		(मान्यो मे)	
1962-63 2208 129.6 1963-64 2093 123.2 1964-65 2122 124.7 1965-66 1974 114.8 जब्द के बारिक श्रीवर के स्वार्थ के के स्वर			(श्या कारोडी में)
1963-64 2093 123 2 1964-65 2122 124 7 1965-66 1974 114.8 पाड बर्धों की वार्षक श्रीवर उपर्युक्त विवरण से यह जात होता है कि भारत में तीस पंडवरींस मीजना के 4100 लाख कि० था० के उत्तावन तरे को घटाकर 3800 लाख कि० था० करना पड़ा। इतना हो नहें मह पटाया हुजा लड़र को समय पर पूर्व गहीं हो सका। घर्ष मह उत्तावन तरक वास्तिकि उजक्षक आकड़ों पर ही जारानि या, अनुभव बताता है कि इन नहस्यें को हम सर्वेद प्राप्त करने गणन नरी हो पाते। भूक रूप से, आजा और अधिकतम का भाव करने की मृत्यू की जमकात अभिवारा अस्तर उत्तारा सम्यापी पत्यों के अनुमान को अमावित करती है। पार व्यव्याप उपयोगी वस्तु है। इसका उत्तर वस्त्रवन प्रस्वप्त स्वार्थ की स्वर्ण असर उत्तरा सम्यापी पत्यों के अनुमान को अमावित करती है। वार्ष व्यव्याप उपयोगी वस्तु है। इसका उत्तरवन पुश्वराम मीसम	1961-6?	2053	122.2
1964-65 21.22 12.47 114.8 वार दर्ब में वारिक्ट श्रीवन 1974 114.8 वार दर्ब में वार्षिक श्रीवन उपर्युक्त विवरण से यह जात होता है कि भारत में तीम पंचवरीम मीजना के 4100 लाख कित आप के उत्सादन से के घटनाइन अंद्रिक होता है कि भारत में तीम पंचवरीम मीजना के 4100 लाख कित आप के उत्सादन से मह पटाया हुजा लग्द भी समय पर पूर्ण नहीं हो सका 1 पर्य हु उत्सादन तदस्य वास्तीयिक उपलब्ध वाकरों पर हो जाया पर अपन्य वताता है कि इन नवस्य के हम नार्यंव प्राप्त करने उफल नहीं हो पाँवो भूक रूप से, आधा और अधिकतम साथा करते के साथ से मृत्यू के जिल्हाक विवत्त वास्तीय स्वार्यों के वनुमान की प्रभावित करती है। पाय एक पिकन उपलीमी वस्त है। है स्वस्त उत्सवत्त मुख्यतमा मीसम किया जायों के वनुमान की प्रभावित करती है। पाय एक पिकन उपलीमी वस्त है। इसका उत्सवत्त मुख्यतमा मीसम	1962-63	2208	129.6
1965-66 1974 11.4.8 पात्र बर्दो हो वाण्टिक श्रीवर उपर्युक्त विवरण से यह जात होता है कि भारत में तीस पंजवरीय योजना के 4100 साल कि० प्राप्त के उत्पादन तर को घटाकर 3800 लाख कि० गार करना पड़ा : दित्ता ही नवें मह पदाचा हुआ करम भी समय पर पूर्ण नहीं हो सका। पद्म यह जतावत तरह आसंतीयक उपलब्ध वाकड़ों पर ही आधानी या, अतुभव वताला है कि इन कर्यों के हम गर्देव प्राप्त करने प्राप्त करने की मनुष्य को जन्मवात अभिजाप अनसर अगाव करने की मनुष्य को जन्मवात अभिजाप अनसर उत्पाद ग्रीवरण उपयोगी वस्तु है । इसका उत्पादन गुव्यत्वा मीसम कृषियन उपयोगी वस्तु है । अपका वस्तुन करने के सारे है हमार किर विभाव प्राप्त करने के है । अपका वस्तुन करने के सारे हमारे किर विभाव प्राप्त हमें हमारी कि	1963-64	2093	
पात्र बर्धों की वार्षिक श्रीलत । 123.0 प्राप्ति में तीस प्रवर्धीय मीजन के 4100 लाख किल प्राप्त के तिस प्रवर्धीय मीजन के 4100 लाख किल प्राप्त के उत्पादन से को पराक्षर 3800 लाख किल प्राप्त के उत्पादन सह के पराक्षर 3800 लाख किल प्राप्त करना पहुं । इतना हो की सह उत्पादन वार्ष कर प्राप्त कर जिल के ही हो साथ 1 प्राप्त करने कर वार्ष वार्ष कर जिल कर हो जायां । प्राप्त करने के मृत्यू की लाजनाल अनिलाग अनेस उत्पादन कर प्राप्त करने के मृत्यू की जायां का विश्व के समुद्राप का स्वाप्त कर के प्राप्त करने के मृत्यू की जायां का अनित कर प्राप्त कर के प्राप्त कर के मृत्यू की जायां का अनित कर प्राप्त कर के स्वाप्त कर के के स्वाप्त के अनुमान को प्राप्त कर के स्वाप्त कर प्राप्त कर के के स्वाप्त के अनुमान को प्राप्त कर के स्वाप्त कर उपयोग साम मिस के अनुमान को प्राप्त कर कर के से साम के स्वाप्त कर कर के से साम के स्वाप्त कर कर के साम के स्वाप्त कर कर के साम के स्वाप्त कर कर के साम के साम के स्वाप्त कर कर के साम के स्वाप्त कर कर के साम क		2122	
उपर्युक्त विवरण से यह जात होता है कि भारत में तीस पंचवरीय योजना के 4100 लाल कि ज्या के उत्तावन कर को भदाकर 3800 लाय कि 0 करना दश: एतता ही गई मुद्द पदाचा हुआ लदय भी शमन पर पूर्ण नहीं हो सका 1 घर मुद्द उत्तावत तदय वास्तीयक उपलब्ध आकहों पर हो आधान पा, अपुभव तताता है कि इन तक्यों को हम गर्देव प्राप्त करने ग्रम्स नदी हो पाता भूत्य कर में, आचा और अधिकतम का भागत मरने को मृत्युम की जम्माता विवत्ताम असमर उत्ताव सम्बद्धी पदार्थों के अनुमान को प्रभावित करती है। पाय प् कृषिकन उपसीनों बढ़ा है। इसका उत्तवत्त मुख्यान सामिया कृषिकन उपसीनों बढ़ा है। इसका उत्तवत्त मुख्यान सीम्या	1965-66	1974	114.8
पंजवर्धीय पीजना के 4100 लाख हिन्द था॰ के उत्पादन तर्थ को सदाबर 3800 लाद फिन पान करना दुवा; दिला ही नई मह घटाया हुआ लहुय भी समय पर पूर्ण नहीं हो सक्ता। यद मह उत्पादन तहुन साम स्वादिक उपलब्ध आनकों पर ही आयानि पा, अपूत्रव उत्पाद है कि प्राचीन कर कर है कि प्राचीन कर कि प्राचीन कर है कि प्राचीन कर कि प्राचीन कर है कि प्राचीन के प्राचीन कर है कि प्राचीन कर है कि प्राचीन कर है कि प्राचीन कर है कि प्राचीन के अनुमात की अप्राचित कर होते हैं। प्राचीन कि प्राचीन के अनुमात कर कर है कि प्राचीन कर होते कि प्राचीन कर है। अपने उपलब्ध कर है के प्राचीन कर है। अपने उपलब्ध कर है के प्राचीन कर है। अपने उपलब्ध कर है के स्वाचीन कर है के स्वाचीन कर है। अपने उपलब्ध कर है के स्वाचीन कर है। अपने उपलब्ध कर है के स्वाचीन कर है। अपने उपलब्ध कर है के स्वाचीन कर है।	पाच दयाँ की वाणिक	थीसन	123.0
को घटाकर 3800 लाहा फि॰ गा॰ करना पड़ा। इतना ही नई मह घटाया हुआ लहा से समय पर पूर्व नहीं हो साथा गाँक मह उतारत तहब बारतिबिक उपलब्ध आतकों पर ही आधारि या, अनुभव बताता है कि इन जरवों को हम सबंद प्राप्त करते पण्डल नही हो पारी। प्रकृष कर है, आधा और अधिकतम का प्राप्त करने की मनुष्य की जम्मता अभिलाग अस्तर उत्तरा सम्यापी प्रत्यों के अनुमान को प्रमावित करती है। पार व इपियन्य उपयोगी वस्तु है। इतका उत्तराहन पुश्यतम मीसम निर्मार परवाही है। अधिक उत्तराहन करने के सारे में हमारे कि	उपर्युक्त विवर	ण से यह ज्ञात होता है	कि भारत में तीस
मह पदाचा हुआ लदर भी शमय पर पूर्ण नहीं हो सकत। रेचा मह उतारत तदय वास्तीयक उपलब्ध आकहों पर हो आधानि पा, अनुभव बताता है कि इन तक्यों को हम सर्वेत प्राप्त करते उफल नहीं हो पाते। प्रमुक रूप से, आचा और अधिकतम सा प्राप्त करने को मनुष्य की जनकात अभित्याप असमर उत्पाप्त सम्बद्धी जहाँ के अनुमान की प्रभावित करती है। पाय प इपिजन उपाणी बंद्ध है। इसका उत्पादन मुख्तवा मीसम निर्माद एता है। अधिक उपायन करने के बारे में हमारे कि			
महं उत्पादनें तहय बास्तिबिक उपलब्ध बाकड़ों पर ही आधानि या, अपुन्तव जताता है कि इन तहयों को हम गर्देव प्राप्त करतें उपल्ज नही हो पाती भूक रूप है, बादा बोर अधिकतम सां प्राप्त करने की मनुष्य की जनमजात अभिवासप अससर उत्पाद सम्यादी तहयों के अनुमात की प्रभावित करती है। पात व्य इतिकस्य उपयोगी वस्तु है। इतका उत्पादन मुख्यसा मीसम निर्मर परवाती है। बीधक उपपादन करने के बारे में हमारे कि	को घटाकर 3800	नाय कि॰ ग्रा॰ करना	पड़ा। इतनाही नह
या, अनुभव बताता है कि इन लक्ष्यों को हम सबैद प्राप्त करने पण्डल नही हो पाते । मूल रूप से, आधा और अधिकतम स प्राप्त करने की मेनून्य की जनकात अभिलागा अनसर उत्पाप्त सम्ययी पत्यों के अनुमान को प्रशासित करती है। परात क इपिकन्य उपयोगी वस्तु है। इसका उत्पादन मुख्यस्या मीसम निर्मेर पराता है। अधिक उत्पादन करने के बारे में हमारे कि		।ध्य भी समय पर पूर्ण	नहीं हो सफा । यद्य
गफल नहीं हो पाते। भूल रूप से, आजा और अधिकतम लग्नात करने की मुन्य की जनमजात अभिनाया असार उत्पाद सम्बद्धी तहमाँ के अनुमान को प्रभावित करती है। चाय क्षिप्यस्य उप्पादी किया है। किया किया क्षिप्यस्य उप्पादी है। चाय किया उप्पादी किया है। इसका उत्पादन मुख्यत्या मीसम निभर करता है। अधिक उत्पादन करने के आरे में हमारे कि			
प्राप्त करने की मनुष्य की जनमजात अभिजाया अक्सर उत्पाद सम्बन्धी लहमों के अनुमान की प्रभावित करती है। पाय छ कृषिजन्य उत्परीपी वस्तु है। इसका उत्पादन मुख्यता मीसम निर्भर करता है। अधिक उत्पादन करने के बारे में हमारे कि	यह उत्पादन तहय		
सम्बन्धी लक्ष्यों के अनुमान को प्रभावित करती है। पाय ए कृषिकन्य उपयोगी वस्तु है। इसका उत्पादन मुख्यतया मीसम निभर करता है। अधिक उत्पादन करने के आरे में हमारे कित	यह उत्पादन तहय या, अनुभव वतात	। है कि इन लक्ष्यों को	हम सदैव प्रोप्त करने
कृषिजन्य उपयोगी वस्तु है । इसका उत्पादन मुख्यतया मीसम प निभर कपता है । अधिक उत्पादन करने के बारे में हमारे कित	यह उत्पादन तहय था, अनुभव वतात राफल नही हो पां	त है कि इन लक्ष्यों को ते । मूल रूप से, बाजा	हम सर्वंव प्रोप्त करने और अधिकतम लग
निभर करता है। बीधक उत्पादन करने के बारे में हमारे कि	यह उत्पादन तहय था, अनुभव वतात ग्रफल नहीं हो पां भाष्त करने की म	ा है कि इन लक्ष्यों को ते । मूल रूप से, आशा नृष्य की जन्मजात अगि	हम सदैव प्रोप्त करने और अधिकतम लग् खाया अक्सर उत्पाद
निभर करता है। बीधक उत्पादन करने के बारे में हमारे कि	यह उत्पादन तहय या, अनुभव वतात गुफल नही हो पां प्राप्त करने की म सम्यन्धी लडगों के	ा है कि इन लक्ष्यों को ते । भूल रूप से, आशा नुष्य की जन्मजात अगि अनुमान की प्रभावि	हम सदैव प्राप्त करने और अधिकतम लग् बलापा अक्सर उत्पाद त करती है। चाय ए
	महं उत्पादन तहय सा, अनुभव वतात रापल नही हो पां प्राप्त करने की म सम्बन्धी लहयों के कृषिजन्य उपयोगं	ा है कि इन जहयाँ को ते । मूल रूप से, आशा नुष्य की जन्मजात अगि । अनुमान को प्रभावि । बस्तु है । इसका उत्पा	हम सदैव प्राप्त करने । और अधिकतम लक्ष्म त्वापा अनसर उत्पाद त करती है। चाय ए दन मुख्यतपा मीसमण्

पर काफी प्रभाव पड़ता है। दूसरा मुख्य कारण सहज रूप से प्राप्य ऐसी पूजी की कमी है, जो पैदावार बढ़ाने के लिए पुकाने

की आसान केतों पर कर्ज दो जा सके । जहां तक भारत में पाय की पैदाबार को बढ़ाने अखवा चाय के पुतः शोपण का सम्बन्ध

है, यह कारण भी काफी महत्त्वपूर्ण रहा है। अन्य साम उत्पादक देशों की इस सम्बन्ध में जो यथार्थ स्थिति है, उसके बारे में हमें स्पष्ट ज्ञान नहीं है लेकिन अधिकतर चाय उत्पादक देश अभी अला-विकसित है। अतः यह समझा आ सकता है। कि इन देशीं की भी स्पिति अनिवार्यतः भारत की स्पिति से भिना नहीं होगी। इसके अनावा, विश्व के अधिकतर भागों में साध प्राथी की बमी भी नरूद पैना सवारूर देश की विश्वसित करने में बाधक हो रही है। हम अनुभव करते हैं कि कीटनाशियों, कदकनाशियों उपरको और मिचाई के उपयोग में मुझार करके उत्पादन बड़ाया जा सरता है। लेकिन उत्पादक देश सम्भवनः यह भी जानने हैं

कि इस प्रशास के नाधनों को बड़े वैमाने पर प्रयोग में साना बिनना महता है। बदाबिन दन्ही सब बाती को ध्यान में रश-कर ही शीसरी पनवर्षीय योजना के अनुमानित नश्यों की कम बरना परा बा । बारन्धिक स्थिति जान्त की और गरकार मा ष्यान गया है। आज गरकार बाय उद्योग को काफी महत्त्र देगी है, बरोहि इस उद्योग से देश को काफी विदेशी मुद्रा प्राप्त शेश है। इस उद्योग की प्रगीत की सब्भावनाओं पर विचार कार्ने

के दिए मारत गुरहार ने 21 जुनाई, 1964 को एक गणित निम्नी र्मान कुछ निपयो पर निचार करने के निए निपुत्त थी। उत्पादन और निर्मात की बृद्धि ग्रस्तन्मी आवरणस्ताना
िश्व कप में ब्यान देते हुए बाच उद्योग की दिसंग्ये

र भुमः र बार्ड और बेंद्री की ओर से उद्योग के लिए सामध्य ·ः . पुनर्विचार, और मृत्मध्यन्थी वाये प्रतातिशी के सरलीकरण के उपाय:

(3) उद्योग के लिए अपेक्षित वित्तीय व्यवस्था सम्बन्धी रिकारिके:

(4) नाय-सम्बन्धी करों के ढांचे की जांच और, जहां आव-रपक हो वहां, उद्योग को करों से राहत देने के लिए उपयुक्त

उपायों का मुझाव; और

(5) चाय उद्योग के विकास के लिए कोई ऐसा अन्य सुझाव,

जिसे यह समिति प्रस्तुत करना उचित समझे।

इस नाय दिल सीमित में दिल मंदालय के आधकारी, संहद सहस्य, राज्य सरकारों के बिल और वाण्यिय विभागों के प्रति-निश्चि, वैको के प्रतिनिधि, और योजना आयोग के प्रतिनिधि आदि सीम्मित्तत है। इसके 25 सहस्यों से नाय उत्पादन और साय क्यापर केंग्रों के भी यांच प्रतिनिधि सिम्मित्तत है। सिमित से चीप्त ही रिपोर्ट प्रस्तुत करने के लिए आयह क्यिंग गया।

समिति ने 14 दिसम्बर, 1964 को अपनी रिपोर्ट प्रस्तुत की। सामित अध्यक्ष का आग्रह था कि रिपोर्ट के सम्बन्ध में सभी सहस्य एकमत हों। बाय उद्योग के विकास के लिए समिति की कुछ महत्वपूर्ण सिष्प्ररिक्ष निम्मतिख्त बीं—

(1) संयुक्त आय के कृषि सम्बन्धी भाग पर कर की दर गैर-

कृपि भाग की दर से अधिक नहीं होनी चाहिए।

(2) निर्वात के सम्बन्ध से धे म 1 पर लागू उत्पादन कर की दर, जो इस समय 18 पैसे प्रति किलोग्राम है, बापस भी जाए।

(3) चान प्रवेश सम्बन्धी परिचमी बंगाल के कर को समाप्त क्या जाए, ताकि उद्योग को प्रोत्साहन मिल सके। इस प्रकार राज्य सरकार के राजस्य को जो हानि होगी, उसकी पूर्ति केन्द्रीय सरकार डारा की जाए।

(4) औद्योगिक निवास योजना के समान चाय उद्योग के श्रमिकों के लिए भी मकान मादि बनाने के लिए 25 प्रतिशत सहायता दी जाए।

(5) चाय वागानों के लिए उपयुक्त श्रुप्ति को आगानी कुछ बयों तक राज्य सरकार अभिगृहीत न करें। यदि ऐसा करना सार्वजनिक हित को हरिट से अश्रीतत भी हो तो केवल अस्योक्त महत्वपूर्ण परियोजनाओं के लिए हो ऐसा किया जाए। चाय-क्षेत्र के विस्तार के लिए अतिरिक्त श्रुप्ति प्राप्त करने के लिए बाय-बागानों के अधिवेदनों पर राज्य सरकारों को सहानुप्रति-प्रवैक विचार करना चाहिए।

सर्वाधिक महत्त्वपूर्ण सिफारिश निम्न प्रकार घी-

(6) चाय विस नियम की स्थापना की लाए, जो चाम उद्योग के विकास के लिए माध्यमिक और दीर्पकालिक वित की आवस्वस्वाताओं की पूर्ति की स्थतस्या करने के सामसाम, व्यापारिक वैकों की ओर से चाय-कम्पनियों की चाय की उपज बढ़ाने के लिए दी गई जल्फानिक पेदापियों के लिए गाउँदी है। इन चाय-कम्पनियों के स्वत-प्रालेख वाध्यमिक और दीर्पकालिक ऋषों की जमानत के रूप में नियम के नाम में होंगे।

भारत सरकार ने इस सिकारिया के आधार पर नाय विता और गार्रटी निगम स्वाधित करने का निर्मय किया। यदिष् पहली और दूसरी धंववर्षीय योजनाओं में न्याय की कोर करिका स्थान नहीं दिया जा सका या, परन्तु अब नाय बोर्ड के माध्यम से मारत सरकार इस बात के सिए पूर्णरूप से प्रयत्नशील है कि नाय ज्वीग को हर प्रकार की सहायता तथा संरक्षण प्राप्त हो गाउँ ।

चाय उद्योग के प्रणेताओं और चाय बोर्ड के समन्वित प्रयत्नों से चाय उद्योग में प्रगति हुई है। आज भारतीय चाय

ने समक्ष निम्नतिश्वित समस्याएँ विद्यमान हैं— चाय-उत्पादन में वृद्धि

गुणवत्ता में सुद्यार

। नियति बढ़ाने के लिए देसी बाजार सम्बन्धी पार्वदियां।

(प) चाय का विदेशों में प्रचार।

माय-सन्बन्धी कई बन्य गरमोर समस्याएं भी उगोग के सामने हैं। इनमें एक हैं विदेशों में बाय की कीमतों में गिरावट। इसके कई कारण बवाए बाते हैं, जेले बात के उत्पादन में ब्रह्म कर कि स्वारण बवाए बाते हैं, जेले बात के उत्पादन में ब्रह्म हमें कर कर करा के स्वारण के स्वतंत्रत आप की स्वारण के स्वतंत्रत आदि। इस सन्वन्ध में यह इसी साम की कीमतों में मिरावट के बाद हो सा साम की कीमतों में मिरावट व आने याए। कीमतों की गिरावट से बाय की बचालिटी पर कुरा समाव पहता है।

चाय के उत्पादन में वृद्धि

काम के उत्पादन की विकसित करने के लिए जाम बोर्ड के माध्यम से सरकार काम बागानों को हर प्रकार की आर्थिक, तकनीकी शहायता देने की व्यवस्था करती है। हसके अब्धे परिणम क्रिति हो रहे हैं। आज चारत में वाम-उत्पादक अन्य देशों की तकना में सबसे अधिक वाम होती है।

बाय की गुणवसा

चाय की गुणवत्ता में सुधार करने का जहां तक प्रका है, सारत में उत्तम चाय वैद्यार करने के नये-नये द्वार खोजे जा रहे हैं। कुछ भारतीय पद्धतियों का अनुसरण अन्य देशों हारा भी किया गया है।

चाय का विदेशों में प्रचार

सन् 1949 में केन्द्रीय सरकार द्वारा विदेशों में चाम के प्रचार का कार्य संभाव लेने से पहले, यह काम चाय उद्योग से सम्बन्धित चाय कुन्क समिति बौर चाय बाखार विस्तार मंडल द्वारा किमा जाता था। सरकार ने केन्द्रीय चाम बोर्ड बनाया, जो 116 भारतीय चार

बाद में चाय बोर्ड कहलाने लगा। चाय उद्योग से प्राप्त गुरूक का पर्याप्त माग चाय बोर्ड द्वारा देश-विदेश में घाय-उद्योग के हित में स्वय किया जा रहा है।

चाय बोर्ड चाय के घोधन, कृषि-बिस्तार, महामारी-निरोध, रााद, उवेरक, आदि विषयों को ओर विशेष घ्यान देने के साप-साय, इस बात का पूरा घ्यान रसता है कि विदेशों में भारतीय ज्याब के यावार में सितार है। इस उद्देश्य से संतार के सभी प्रमुख नगरों में बाब बोर्ड के क्षतिनिधि कार्यानय मौजूर है, जो भारतीय पाय के हिनों को देशमाल करते हैं।

चाय-निर्धात

1965 और 1966 में भारत की तुमना में शीमहा ने बात का अधिक नियान किया। भारत जाय: मध्यम और उत्तम बार का नियान करना है। भारत द्वारा कर मध्यम और उत्तम बार बार किया कर की शिक्तर चार का नियान कर दिया जाता है। इसिनए जय तक इन शिया के किया ने दिया का स्त्री की बाद का उत्ताहन नहीं बहैगा, नियान भी नहीं की पाएगा। अपन देशों में मध्यम बाद ने बदिता किया की शीमका किया ने भी भी कर का उत्ताहन किया के हिमा जी मुख्य यह नियान करने के नियु तत्तरर रहता है। आरंग की बाद का मुख्य श्रीकता की बाय का अपने में मुख्य श्रीकता की बाय के प्रताहन की स्त्री का नियान महिता की पाएगा का प्रयास की स्त्री कर हता है। उत्पादन की अधिक भागन, महाने था भागनी की स्त्री का प्रताहन की बाद का अपने का स्त्री की नियु कार उत्पाहन की स्त्री क

प्रणालको की मध्यम और उनम प्रशार की बान के निर्माण वर पर देना बाहिए हैं मारे नगार में इन प्रशार की र को माम मर्गापिक हैं। मोर टीट मोर प्रशार की देनलेंड, संमीत्वा और कमादा में प्रशास मार्ग

ें इतनेंड, अमेरिका और बनावा में यथार माता में कड़ कड़िके अनुमार निमित्र काय कम, पुर्गा, सामर्तणंड, आस्ट्रे बिना और ग्यूजीलैंड में पांच की जाती है। संयुक्त अपन गणराज्य में भूरा चाव पसन्द की जाती है। यह स्पन्ट है कि विदेशों में गारतीय चाव की मांग है। इस मांग को पूरा करने के सिए, वहां एक कोर अधिक उत्पादन को आवस्य-कता है; वहां दूसरों और इन बाजारों के किस्तार के निप् विदेशों में भारतीय चाय का प्रचार करते रहना भी आवस्यक है।

भारतीय चाय के निर्यात के सम्बन्ध में कुछ आंकड़े निम्न प्रकार हैं—

(हजार किलोग्राम में) (मात्रा हजार किलोग्राम में) वर्ष 1966-67 वर्ष 1967-68 1967-68 1968-69

इंगलंड	86,136	85,227	116,142	102,030
सम	8,818	12,545	20,079	22,367
सयुक्त कर	N.			
शक्रा	7,727	8,818	16,370	8,946
अमेरिका	4,818	4,182	8,213	8,618
		0.000	4 242	2006

पूर्वी सूरीप	4,364	2,864	4,232	3,506
मुदान	4,318	2,727	7,898	10,524
भारदे लिया	3,273	2,045	5,714	6,630
ৰবাহ্য	2,045	2,091	3,879	4,059
ई रान	1,864	2,545	2,003	2,514
इराकः	1,682	1,682	2,173	6,773
anti-tion	1 273	1 5/5	4.012	007

पण्डमंती 864 1,363 2,132 3,936 उपर्यक्त दो वर्षों के दौरान भारत को सुलता में श्रीलंका ने कपिक पाय ना निर्यात किया था। भारतीय भार को सर्वा-धिक सपत इंगलेंड में होती है। लेकिन पिछले नुष्ट वर्षों से पाय बोडें इस बात के लिए प्रयत्नशील पट्टा है कि श्रीलंका और पूर्वी अफीक से इंगर्संड के बाजार को निर्मात की जाने वाली जाम की गुणवत्ता की तुलना में भारतीय वाम उद्योग की अटला विचलित नहीं होने पाए । शीवांका बीर सूर्या क्योका में नाम का उत्तादन यह जाने के कारण पिछले कई वर्षों में इन देशों द्वारा निर्मात की जाने वाली नाम को मात्रा लगातार बढ़तो रही है। यह निम्न-लिखित विवरण से स्पट है:

पूर्वी अफ़ीका तया कुल निर्यात भारत श्रीलंका सन्य देश प्रतियतता प्रतियतता (हजार टनो मे) प्रतिशतता 11 1951-54 226-338 66 23 18 1955-58 248-939 57 25 21 1959-62 244-535 50 29 21 1963-66 246-364 48 31

लाज मारतीय चाय-उदोग इस बात के प्रति पूर्णत्या सक्ता है कि अग्तराष्ट्रीय बाजारों में चल रहो प्रतियोगिता में आगे बढ़ेने के लिए आवस्यक पम उठाने में किसी प्रकार के बिताब न हो। माज मारतीय चाय की प्रोच्छता कायम रहते, मूल्यों को प्रति स्पर्धा के उपमुक्त बनाने, और विदेशों में चाय बाजार का

विस्तार करने की और विशेष व्यान दिया जा रहा है।

पाम बोर्ड की ओर से साथ को उत्पादन-सागत को नियंत्रण
में रखने, नाय-नामनों को सस्ती यम-विस्ति उपलब्ध कराने,
मारत सरकार की कर-नीति को साय-उवीम के विकास की
हिन्द से पुनितसंगत बनाए रखने की ओर भी हस्तिय दिवेण
स्थान दिया जा रहा है कि आरतीय नाय उचीम थी संका, पूर्व अपने सात या रहा है कि आरतीय नाय उचीम थी संका, पूर्व अपने सत यारलों और नाय बोर्ड के सिक्ष्य संस्ता का हो परि-गाम है कि विस्तीय वर्ष 1967-68 में सारत वाय-नियांत में आरो

में भी चाय को महत्त्वपूर्ण स्थान प्राप्त है। मारतीय बाग उद्योग में बिदेशी मुद्रा अजित करने की पर्याप्त संगावनाएं हैं, और देख को भी अपने चाय उद्योग से बहुत आसाएं हैं।

बढ़ सका है। विदेशों मुद्रा बॉजित करने में चाय उद्योग को भारत में दूसरा स्थान प्राप्त है। भारत सरकार की चौथी और पांचवीं पंचवर्षीय योजनाओं

चाय-अन्य देशों में

चीन

षीन से ही संसार को 'टी' सब्द और यह पेन प्राप्त हुआ। स्वास्थियों से षाय के पीये की उपन षीन में हो होती हों और पाय की परित्यों वहीं तैयार की जाती रहीं, परन्तु हुएँ बीन में पाय के निर्माण संदेयों तथ्य और अन्य सुननाएं प्राप्त नहीं हैं। उन्नीसवी सताब्दी के उत्तरायें में चीन से चान का निर्मात यथेप्ट मात्रा में होता था, और वहां से तंसार में पाय का निर्मात करने का एकामिकार अमंद्री के हायों में था। उन्नीसवी संतर्मीयों के अन्त तक चाम का उत्पादन भारत और थीलंका में भी होने कमा, और धीर-धीर इसके निर्मात का नेतृत्व भारत ने संभात विद्या।

सन् 1886 में चीन द्वारा समभन 1,360 लाख किलोगान चाय का नियति किया गया या विसमें से केवल इंगलेंड द्वारा 770 लाख किलोग्राम चाय स्टोदी गई ची। उस वर्ष भारत में केवल 410 लाख किलोग्राम चाय का उत्पादन हुआ या।

उन्नीसवीं सताब्दी के अन्तिम वर्ष में चीन हारा 910 ताल क्लिप्राम चाय का निर्मात किया गया, परन्तु सर् 1930 तरु चीन हारा निर्मातित चाय की मात्रा घट कर कायी रह गई। तहुपरांत चीन मुद्ध में फंस गया और चाय का निर्मात घट कर केवल 135 माल किलोचाम रह गया। वर्ष 1950 के बाद के चीन से चाय के निर्धात के ब्रांकड़ों के बारे में पूर्ण जानकारी नहीं है। प्राप्य जांकड़ों में रूस और पूर्वी युरोप को भेजी गई चाय सम्मितित नहीं की गई है। अन्य देशों को भेजी जाने वालो नय की याता समस्य 115 लाख किसोग्राम प्रतिवर्ष रही है। इसमें से अधिकतर हरी चाय है।

भीन द्वारा कालो, हरी, केलांग, सुगंधित चाय, तथा भाय भी गोलियों का निवीत किया जाता रहा है, परन्तु आज-कंस भीन का भाय-उद्योग पिछड़ गया है। वहा न तो नहें मधीने अपनाई गई हैं और न क्यापार के मधे बंग उपमीग किए पए हैं।

चीन की नाम का बानक वर्षीकरण नहीं किया जाता। मेटे तौर पर चीन की चाल को दो वर्षी में बंदा जा सकता है— पत्ता और क्षणीहत। सल्पीहत चाल गीनियों या चीकोर हैंदों की धनल में जाती है। चाल का वर्षीकरण निर्माण-प्रक्रिया, बार के पीचे की जातु, जादि के जादार पर किया जाता है। बहुं प्रयोक प्रकार की चाल की कई मेजिया भी होती हैं।

चीन की चाम की अनेक किस्मों और धेणियों आदि को उतकान के चचने के लिए, विदेशी ध्याचारी अपने का से चीन की जाय का वर्गाकरण करते थे । इस दिवासे वर्षामध्य प्रदाल के एच० वेड में किया। यह इंग्लैंड में चाय के विशेषस माने काते थे। उन्होंने चीन की काशी चाय की 22 किस्में और हरी चाय की 6 किस्में बताई।

वीनियों द्वरा चाय को प्रायः शंच बयों में बंटा जाता है— बात, हरी, पीजो, लाल चाय को हटें, और हरी चाय की हटें। प्रत्येक वर्ष को को बार पीजों में विभावित किया जाता है। इसके बाद हनका विभावत उत्तस राखा साधारण के रूप में किया जाता है। इस वर्गीकरण के बाय प्रांत तथा जिले का तमा और जोड़ देते हैं। पीराणायः पूर्ण वर्गीकरण में साम्पम कई हजार बेट बा जाते हैं। पीतों चाय का नियांत नहीं किया जाता। इसे में बारों में कुछ कहते हैं। कम्मीलट साता थे पूर्व • - भारतीय वा

और सम्मानित व्यक्तियों के लिए ही इसका उत्पादन किय जाता था। यह चाय बहुत बच्छी होती है, और इसे नवजात किसलयों से तैयार किया जाता है।

फारमोसा

122

फारमोसा डीप 352 किसोमीटर सम्बा और 144 किसो-मीटर चौड़ा है। इस डीप में उत्तर से दक्षिण को ओर एक पर्वतमाता है। इस डीप में उत्तर से दक्षिण को ओर एक पर्वतमाता है। विसर्क परिवाम मान में मेदान स्वित है। ऐतिहा-सिक दृष्टि से यह डीप चीन के साथ सम्बद्ध दहा है। तुत्र 1894 में जापानियों ने इस डीप पर कम्बा कर निया था, किन्तु सन् 1945 में यह पुत्र चीनियों के स्वीत् वा नया है।

कारमोसा में चाय का जागमन धीन से हुजा। चाय को बेती द्वीप के उत्तरी क्षेत्र में होती है। वनक्य 42,000 हेस्टर भूमि में चाय लगाई जाती है। जाजकत इस द्वीप में लगभग 118 साल क्लियाम चाय का उत्पादन होता है जिसमें से लगभग 91 साल किसीयाम चाय का निर्मात किया जाता है।

किया जा सका है।

नापान
आधारीकरण की हृष्टि से एविया में वादान का प्रमम स्थान
हैं। परन्तु जापान ह्यारा दो ऐसी महत्वपूर्ण बस्तुओं का भी निर्माध
किया जाता है जिसका सम्बन्ध कृषि से हैं। इनमें से एक है रेमन
और इसरी भाग। पिछले पनास-साठ वर्षों में बहा बाब की
सुनता में रेस्स के उत्पादन की ओर अधिक स्थाना दिए जोने के
बावनूद भाग के उत्पादन में बृद्धि हुई है। वाय-बागानों का ठोव
60,000 हैक्टर से एट कर केवल 32,000 हैक्टर एट पाग है।
परन्तु वाम की उपस्त जो उन्हें से सावन जाता है त्यों सा

थो, आज लगमग 455 लाख किलोग्राम हो गई है। इससे यह स्पष्ट है कि जापान में चाय की खेती को अधिक सुख्यवस्मित जापान में जाय का अयोग सैकड़ों वर्षों से किया जा रहा है। आरम्भ में लगमन 500 वर्षों तक जाय को प्रतिदिन के पेय के बजाए दवाई माना जाता था। बहुं। 1000 वर्षों तक अधिक-

तर हरी चाय का उत्पादन होता रहा है। इन व्यापारियों ने 1610 में यूरीप में जापानी चाय पहुंचाने का काम श्रुक किया। तदुषरांत अंग्रेच न्यापारी भी जापानी चाय सरोदने लगे। सन् 1866 में अग्रेचों ने 100 लाख किलोग्राम

से भी अधिक जापानी चाय खरीदी यी।

सन् 1937 में जापान में 540 संख किलोग्राम बाय का उत्पादन हुआ जिसमें से 245 साख किलोग्राम बाय का निर्मात किया गया था। इसमें से लगकग 91 साख किलोग्राम बाय अमेरिका और कनाडा, और 50 साख किलोग्राम बाय क्स और सर्वस्व 45 साख किलोग्राम बाय इंग्लैंड मेंची गई।

जापान में चाय-बागानों का क्षेत्र सामान्यतया 0.1 हेक्टर होता है। चाय की खेती मुख्यतया शिजुका क्षेत्र और क्योती जिलों में होती है। इनके अधिरिक्त कृषसु द्वीप का कमामातो

क्षेत्र भी जाय के सिए प्रसिद्ध है।

जापानी बाय को वर्गों में बांटने के कई दंग हैं जो फसल के मौसम, निर्माण-प्रक्रिया और उत्पादन-क्षेत्र पर निर्मर करते हैं। प्रत्येक दर्ग की श्रीणयां पत्तियों के रंग, आकार आदि के अनुसार

• होती हैं।

नव नाउ ना पागी उपने नवना था, तो वर्ध-पहिचाय नजार प्रतिविधी के आधिनत हिया जाना था। अन्न भीत-विधी ने मसस् भीत-नामधी रूपी जानी थी। अने में देशांधी दीने से नाउ ना चूरा निहासा जाना था। भीद पाय के पात में आपी जाना था। महुनाश गर्दी से तरण को थोर कर मुग्य भीति को नथ-नामधीन हिया मना था। मुग्य भीति नारित्य से अभी व्यक्ति नाने हुए नाय को चुक्ति तेना था। किर नव भीति नारित्यार हो मण्ड को चुक्तिया नेने थे। जब यो मान-परि नार्मा हो मण्ड से मुक्तिया निने थे। जब यो मान-परि नार्मा हो मण्ड से मुक्तिया निने थे। जब यो मान-

भाग की उन्होंना बना कराई बनाओं से बनारर ही मताओं कर कर्म रह रही है बाब करा भी जातन समामाजित समागरी के बाद भाग सकती इस मार्ज व वर्डी है भी वृत्यार्थन देसन को जिल्ला है है

a wir:

भी बहुत बट्ट, हिंहकोतीहर इसका और 240 हिंबाधीहर भीका होत्र है। बीके इसकी पुरानी राजधानी है। और बालाना

4,800 हेक्टर

88,000

56,000

30,000

बाधुनिक बदरगाह और व्यावसायिक केन्द्र है। श्रीलंका के दो-

दो बार मानसूनी वर्षा होती है। दो बार वर्षा का यह क्षेत्र अत्य-

तिहाई माग में केवल एक बार, और अन्य एक-तिहाई भाग में

की उपन होती है।

क्षेत्र में स्थित है।

जिसका मुख विवरण निम्म प्रकार है : 1200 मीटर से अधिक ऊंचाई पर स्थित चाय-वागानों का क्षेत्र

600 से 1200 मीटर के बीच की ऊंचाई पर स्थित चाय-बागानों का क्षेत्र

600 मीटर से कम ऊंचाई पर स्थित चाय-वायानों का क्षेत्र

भाय-वागान सम्बन्धी वह क्षेत्र जो उप-यंक्त वर्गोकरण के अधीन नहीं है

80 हेक्टर या अधिक भूमि वाले चाय-

धिक हरा-भरा है। इसी एक तिहाई भाग में रवड, नाम आदि

कोलस्वो से वादुजा की ओर रेस द्वारा यात्रा करते हुए 288 किलोमीटर लम्बे सफर में अनेक चाय-वागात देखने को मिलते हैं। कैडी तक की 112 किसोमीमर की यात्रा में भी धान के खेती के अलावा छितरे हुए चाय-बागान नजर आते हैं। केडी 510 मीटर की ऊंचाई पर स्थित है। उसके बाद नवलिपितिया, जो 1200 मीटर की ऊचाई पर है, के आसपास पर्याप्त चाय-वागान मौजूर है। इसके आगे दिकोया जिला जारम्म होता है। इस क्षेत्र मे पहले काफी-बागान थे, परन्तु अब उनका स्थान प्राय: चाय-बागानों ने से लिया है। जाप की खेती के लिए दिकीया जिला प्रसिद्ध है, किन्तु उत्तम बाय के लिए दिकोया के समीप के दिम्बुला जिले का विशेष महत्त्व है। श्रीलंका की चाय घोष संस्था इसी

श्रीतंका में चाय-सम्बन्धी कुल क्षेत्र 222,000 हेक्टर है

अमेरिका

भारतीय चाय

2,400

21,060

0.4 3224 3	
0.4 हेक्टर से कम भूमि वाले चाय-	
बागानों की संख्या	78,000
	,
सन् 1869 में श्रीलंका में चाय की तुलना में	कारी की होती
बहुत अधिक होती थी। किन्तु इन्हीं दिनों काफी	की पत्तियों की
एक महामारी ने तबाह कर दिया। इस महा	
120,000 हैक्टर भूमि पर उमे हुए काफी के पौ	थे नष्ट हो गए।
पहली बार 1875 में 400 हेक्टर भूमि परचाय ब	ही सेती आरम्भ
की गई। चाय की शेती को इतनी सफलता मिली	
120,000 हेक्टर भूमि पर चाय की काइत होने	ने लगी। और
1967 में स्थिति यह है कि चाय-बागानों का	क्षेत्र 242,331
हैक्टर है। श्रीलंका के बाय-बागानों में काम करने	ते वाने मखदूरीं
की पर्याप्त संस्या दक्षिण भारतीय है।	
श्रीलंका का चाय-उद्योग मुख्यवस्थित है ब	ौर वह प्रायः

बागानों की संख्या

या तो कोलम्बो में हो हो जानी है या उमे बीबामी के लिए लदन भेज दिया जाना है। थाय-उद्योग में थीलंका निरन्तर प्रयति करता जा रहा है। विरोध रूप में बाब का निर्धात करने में श्रीलंका को पर्याप्त गर्फ-

दक्षिणी भारत के बाय-उद्योग के समान ही है। बाय की नीलामी

man form rate & . we forcefrollow former it some \$-

12126 6471	1 561 6 1 46 1.2.	11 1101 1 1 1 1 1 1 1	11 4
देश	1938	1961	1967
	(हजार	(हडार	(यात्रा हडार
	विच्याव में)	क्लिया॰ में)	कि॰या॰ मे)
इएउंड	75,450	72,730	83,134

19,050

	(हजार जिल्हाल में)	(हजार कि॰प्रा॰ में)	(साता ह वि∗द्या
रुएनंड	75,450	72,730	83,134
बनाहा	3,640	8,636	7,64
			18 68

5,910

1,424 1,000 2,938 2,268 150 569 737 1.762 2,190 772 3,189

ा में 7 नवम्बर, 1956 को पहली बार चाय की ेता उद्घाटन हुआ। 1957 में 11.36 लाख किलोग्राम बकी हुई । यह मात्रा बढ़ते-बढ़ते 1962 में 90.45 लाख ः तक पहुंच गई।

Э.

'तो देशों में चाय उद्योग के विस्तार की पर्याप्त गुंआइश । लगभग सभी अफीकी देश स्वतत्र हैं और वहां चाय विकास के लिए पर्याप्त अयत्न किए जो रहे हैं।

17 वीं शताब्दी में बकार्ता पर दर्जों का कब्जा हो गया ाने उसका नाम बदलकर बटाविया कर दिया । धनै:-ोंने जावा, सुमात्रा और बोनियो पर भी कब्बा कर तमें से जावा पर्याप्त विकसित द्वीप वा; और सिनकोना ाकी छाल से कृतिन तैवार की जाती है, तो जावा का विक एकानि

संयु ३ इंडोनेशिया पर जापान का . बाय-बागानों की देख-रेख सम्बन्धी . ्रोने पर इंडोनेशियाई सरकार ने · ओर विशेष च्यान दिया ।

1690 में समाए गए। इच ईस्ट-, 1835 तक चाय के 20 लाख पौधे . सोएकाबोएमी एवीकल्बरस सिहीकेट में सरकार ने चाय उत्पादन को . १ बनाई। 1905 में चाय निर्यात हेक्टर था। अब धीरे-धीरे बढ़कर यह 4,800 हेक्टर हो गया पुर्तगाली पूर्वी अफीका में चाय-उद्योग के विकास की अर धिक संभावनाएं हैं। 1935 में वहां केवल 8,00 हेक्टर भूमि प

ही चाय की खेती होती थी, किन्तु आज चाय-बागान 10,40

मारिश्वस द्वीप में भी चाय की काफी खेती होती है। य द्वीप यद्यपि अफीका से अलग है, किन्तु चाय-उद्योग की रेप्टि इसे अफ़ीका के साथ ही माना जाता हैं। यह द्वीप अफ़ीका के पू में 2240 किलोमीटर की दूरी पर स्थित है। यह द्वीप 64 किले मीटर लम्बा और 48 किसोमीटर चौड़ा है। यहां 1883 में चा की खेती आरम्भ हुई। चाय-वागान केवल 1,000 हेक्टर भूमि प ही फैले हुए हैं। यहां चाय-वागानों के विस्तार में दो बाधा प्रमुख हैं—भूमि की कमी और उत्पादन की अधिक लागत। सन् 1960 और 1967 में अफ़ीकी चाय-क्षेत्रों में भाय उत्पा

अफ्रीकी चाय-क्षेत्र तथा उत्पादत

1967

मे उत्पादन)

22,811

11,240

7,158

14,419

16.831

हजार कि॰मा॰ (हेक्टरों में (हजार कि॰ मा॰

क्षेत्र)

30.077 13,971

8,820 6,021

10,506

14,718

हेक्टर से भी अधिक भूमि पर फैले हुए हैं।

दन का विवरण निम्न प्रकार है--

(क्षेत्र

हेक्टर)

पूर्वी अफीका 14,823 9,045

ज्ञानसे । 1961 11864

15,752 13,818

6,736 4,682

8,800 4,545

7,217 3,727

बेल्या

उगोडा

रायो

तंगानीका -

पूर्वगानी

, 1 °

1960

उत्पादन

हुआ। 1935 में चाय-वागानों से सम्बन्धित क्षेत्र लगभग 8

मारतीय र

दक्षिणी				
रोरेपिया	1,424	1,000	2,938	2,261
कैमरुन्य	569	45	737	730
मारियम	1.762	772	3,189	2,190

मैरोबी में 7 नवस्बर, 1956 को पहली बार आप की नीनामी का उत्पादन हुआ। 1957 में 11,36 मास किसीपान भाग की विकी हुई। यह मात्रा बहते-बहते 1962 में 90.45 सास किसीपान एक पहुंच गई।

अपरेको देशों में बाय उद्योग के विस्तार की पर्याप्त गुंजाइश है। आज शगमग सभी अपरेकी देश स्वतंत्र हैं और वहां चाय उद्योग के विकास के लिए पर्याप्त प्रयत्न किए जो रहे हैं।

इंडोने शिया

सनद्वी उताधी में यकार्त पर क्वी का करवा हो गया। प्रति उत्तरि उत्तरा नाम बदमकर बटाबिया कर दिया। वार्तः-यो: उन्होंने लाम, नुमाना और शोनियों पर भी करवा कर क्या। इनमें से जाना व्यक्ति क्रिक्टित दीध थाः और सिनमोना पर किया। इनमें से जाना व्यक्ति तैवार की जाती है, यो जावा का स्वावसायिक एकारिय्य रहा है।

हुवरे विरवपुद में कई वर्षों तक इंडोनेशिया पर जापान का अधिकार रहा। कुछ वर्षों तक जाय-जापानों को देख-रेख सम्बन्धी कार्य रका रहा। किन्तु स्वतंत्र होने पर इंडोनेशियाई सरकार ने पाय-जापानों की जनति को और विशेष व्यान दिया।

भावा में बाय के जीचे 1690 में लगाए गए 1 हज ईस्ट-र्सिया मन्पती के शंरतण में 1835 तक बाय के 20 लाल पीये जगाय जा डुने थे 1182 में सीयकालोपणी एमीकल्वरल सिनीकेट की स्यापना हुई, और 1890 में सरकार ने पाय ज्यादन की प्रीरागहर देने के लिए पोकनाएं बनाई। 1905 में बाप निर्मात

भारतीय

ब्युरो की स्थापना की गई। यह ब्यूरो नाय के व्यापार के सम् में परामर्स देता था। बाय जावा, बटाविया, मुगाना वैद्यो ज मो, या नीलामी के लिए लंदन अथवा एस्स्टरडम भेजी ज मी। दुवरे विश्वयुद्ध के वाद से यकार्टी में नाय का बाबार गया। हुं

इंडोनेशिया हर वर्ष लगभग 341 लाख किलोग्राम चाय निर्यात करता है। चाय-निर्यात की दृष्टि से विश्व में इंडोनेरि

को आजकल तीसरा स्थान प्राप्त है।

मलाया

यहां सन् 1874 में सिगापुर के समीप बैलखती प्रांत में प का पहला पीछा समाचा गया था। मलाया में रवड़ उद्योग की पा प्राविकता में प्राविकता प्राप्त हैं। इसलिए साय-सागा की जोर कम ज्यान दिया गया। किर भी 1925 में सरकार

का जोर केन व्यान विचा पदा है कि तो 1925 न सर्वार्ग सर्वार्ग में चाय के सम्बन्ध में क्षोज-बीन करने के लिए एक केन की स्थापना की 1 1932 में चाय-बागान 960 हैक्टर भूमि में फैले हुए पे

1940 तक इनका क्षेत्र बढ़कर 1,600 हेक्टर हा गया। साजकर लगभग 4,000 हेक्टर भूमि में चाय की खेती की जाती है। 1953 में खाय का करा उत्पादन चमभग 19.1 साह कि

1953 में बाय का कुल उत्पादन समभग 19.1 सांस कि ग्रा॰ था जिसमें से समभग 18.2 लाख कि॰ ग्रा॰ काली, और शेप हरी चाय थी।

भाग १८ पार्थ था। मनाया ने चाय का निर्यात सन् 1930 में आरम्म किया और 1940 में 3 लास किल्याल चाय बाहर भेत्री। अर्व मलाया हारा हर वर्ष व्यापमा 9.91 सांस किल प्राल्याम का निर्यात किया जाता है।

हिन्द-घीन

।हत्य-चान िहत्य-चीन में सैकड़ों वर्षों से चाय-पदति के अनुसार ^{बाय}



चाय का मुरब्बा अर्थात् लैपेट-सो तैयार करने की विशेष पढ़ित है। बांस की तली वाले लकड़ी के बक्से में चाय की पत्तियां मर दी जाती हैं। वह बक्सा उबसते हुए पानी के ऊपर रखा जाता है। पांच से दस मिनट तक वहां रखने के बाद पत्तियां चटाइयों पर बिछा दी जाती हैं और उन्हें 10 मिनट तक कूटा और मससा जाता है। तदुपरांत वे 1.8 मीटर गहरे और 1.5-1.8 मीटर व्यास के सीमेंट से बने गड़े में डाली जाती है। फिर गड़े का मुंह लकड़ी के तस्तों से ढंक दिया जाता है और उन पर भारी पत्यर रख देते है। इन गढ़ों में बित्तयां 10 दिन से लेकर 6 महीने या इससे भी अधिक समय तक दबी रहती है। पत्तियां जब गई से निकाली जाती है तो गीली होती हैं और उनका रंग हरा चमकीला होता है। परन्तु हवा लगने पर ये पत्तियां काली पड़ जाती हैं। इस चाय में सिरके जैसी विशेष प्रकार की सुगन्ध होती है। लैपेट-सो को नमकीन पानी से धोया जाता है। इसे सलाद के रूप में तेल, लहसन, आदि के साथ मिलाकर भोजन के लिए उपयोग किया जाता है। निर्यात के लिए सैपेट-सो को बक्सों में भी बन्द किया जाता है।

लैपेट-चाक या हरी चाय तैयार करने के लिए पतियों को पहले सैपेट-हो के समान यहम किया जाता है, और फिर चटा-इयों पर उनकी रोलिंग करके धूप में सुखाया जाता है।

अंगेजों ने हुसरे महायुद्ध हे कुछ वर्ष पहले बर्मों में आधुनिक पद्धित के अनुसार काली वाथ बनाने के लिए एक फेन्टरों स्था-पित की यो । युद्ध में इस फेन्टरों को काफी दांति पहुंची । 1946

में इस फैक्टरी ने पुन: कार्य बारम्म कर दिया है।

वर्मी में 1947 में लगमग 54,545 कि॰ बा॰ चाय का उत्पा-दन हुआ। धीरे-धीरे वहां चाय उद्योग की प्रपति होती रही। आजक्स वर्मी में सगभग 4.5 लाख कि॰ ग्रा॰ चाय का उत्पादन शीता है।



132 मारतीय पार

चाय का मुरब्बा अर्थात् लेपेट-सो तैयार करने की विशेष पढ़ित है। बांस की तली वाले लकड़ी के बक्से में चाय की पतियां भर दी जाती हैं। बहु बक्सा उबलते हुए पानी के ऊपर रसा जाता है। पांच से दस मिनट तक वहां रखने के बाद पतियां चटाइयों पर बिछा दी जाती हैं और उन्हें 10 मिनट तक कूटा और मसना जाता है। तदुपरांत वे 1.8 मीटर गृहरे और 1.5-1.8 मीटर ब्यास के सीमेंट से बने गुढ़े में डाली जाती है। फिर गढ़े का मुहसकड़ी के तस्तों से ढंक दिया जाता है और उन पर भारी परयर रार देते हैं। इन गड़ों में क्तियां 10 दिन से लेकर ह महीने या दसमें भी अधिक समय तक दबी रहती हैं। परितयां जब गई से निकानी जाती है तो गीली होती हैं और उनका रंग हरा अनकीला होता है। परन्तु हवा समने पर ये पतियां काली पड़ जाती है। इन चाय में सिरफे जेरी विशेष प्रभार की मुख्य होती है। सैरेड सो को नमकीन पानी रो धोया जाता है। इसे सलाद के रण में तेम, सहसन, आदि के साथ मिलाकर भोजन के लिए उपमीन किया जाता है। निर्मात के लिए सैपेड-सी को बच्गों में भी बाद किया जाता है।

मेंपेट-चाक या हरी चाव नैवार करने के लिए पतियों की पहने मेंपेट-मो के नमान करन किया जाना है, और फिर चा-स्यों पर उनकी रोजिस करके कुत्र में मुनाया जाना है।

संबेधों ने दुसरे महामुख्य से कुछ वर्ष गर्दन वर्षा में भी है। बढ़ित के सदुसार काशों बाब कताने के लिए एक फैरटी स्थी-रित्र को सी। बढ़ में दस बीजरी को बागों सीन गर्दूकों। 1946 में दम फैरटी ने दुस: बार्य सारक कर दिया है।

न ६२ २०२० ते जुल, काथ बारुस कर दिवा है। बर्मी में 1947 में समयम 34,545 हि॰ ब्रा॰ भाग का उत्ती दन हुमा। धीरे-धीर का बाय ज्यान की जात होती रही। ब्राइकल बर्मी में समयन 4.5 बाल हि॰ ग्रा॰ बाय का जुलादन



1950 में स्थिति यह हो गई कि चाय-वागानो हेक्टर हो गया और प्रति वर्ष 182 जास वि जत्पादन होने समा। आजकल वहां चाय-वामा से मी अधिक भूमि पर कीते हुए हैं। ज्याजिया में कोहकाफ के उत्तर में स्थित कसनादर में बौर ईरान के समीपस्य रूसी क्षेत्रों में 6,800 चाय की कास्त होती है। अन्य कई क्षेत्रों में चाय प्रयोग किए जा रहे हैं। आजकल रूस में प्रतिव कि॰ ग्रा॰ से भी अधिक चाय की उपज होती है। रूस में 60 से भी बधिक सरकारी फैक्टरियां म्परागत पढति के अनुसार चाय का निर्माण किया ज में निमित बाय देखने में तो सत्यधिक आकर्षक होत स्वाद में वह उतनी अच्छी नहीं होती। भारत और । चाय की तुसना में रूस की चाय की गुणवत्ता सामार है। वहां के लोग पाय को बिना दूध हाते, नींबू के ह वोदका के साथ मिलाकर वीना पसंद करते हैं। रूस में बाय के सम्बन्ध में वैज्ञानिक अध्ययन करने विशेष भ्यान दिया जा रहा है। ज्याजिया में धनासियली हैक्टर भूमि पर फैला हुआ एक अनुसंघान केन्द्र है। जहां प्रकार की बाज की सेती करके बाज उद्योग को अधिक प्रगा

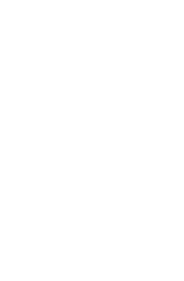
और सुट्यवस्थित बनाने के लिए वैज्ञानिक विस्तेषण तथा संधान कार्य किया जाता है।

वर्की मुक्ती के 160 किलोमीनन के किने के मा की पत्तियां सरकारी फैक्टरियों को वेचते हैं ! उत्तम ढग से चाय तैयार करने के लिए वहां लक्षमय बीध फेक्टरियां हैं। ये रिखे, कंकारा और इस्तेजुन में स्थित हैं। तुकीं में चाय-विक्रय सम्बन्धी एकाधिकार केवल सरकार को प्राप्त है।

इन सरकारी फैनटरियों में अत्याधुनिक उपकरण उपलब्ध है। चल प्राय: परस्परास्त पद्धित के अनुसार वैदार को जाती है। किसनु बात को उपज अधिक होने की स्थिति में प्रान्याङ्ग की पीत्रयां काटनेवाली सधीनों की भी बाय निर्माण के लिए उप-योग किया जाता है। इस अकार कटी हुई पत्तिमाँ को रोलिंग-मकिया के दूसरे चरण में अन्य पत्तियां के साथ मिला देते हैं। भागी की प्रक्रिया साधारण वीर पर की जाती है।

सन् 1962 में चाय-बागान 16,800 हेस्टर भूमि पर फैले हुए ऐ, और उस वर्ष 81.8 लाख किलोग्राम चाय का उत्पादन हुत्रा था। 1966 में चाय-बायानों की भूमि तपभग 20,000 हैस्टर हो गई और उस वर्ष 159 लाख कि० आठ चाय का

उत्पादन हुआ ।



पुस्तरु में उपपुक्त तकनीकी शब्दों के अंग्रेदी पर्याय अंगमारी blight अगूरी की डा scarlet mite अस्तर lining मामोदन crumpling वायात

import

आईतर

humidaty

production

fertilisee.

monopoly

period fungus

fungicide

black rot leaf bud

organic

rust insect

Albizzia chinensis

Albizzia stipulata

industrialisation.

heat

उत्पादन

उर्वरक

कंपमा

कल्प

कवेव

कवकनाशी वार्वनिक

किसलय FFE

कासा विदलन

एकाश्चिकार

भ<u>ी घोगीकरण</u>

एन्बीखिया बाइनेंसिस

एत्वीजिया स्टीपुलेटा

জাংবারক laster इल्ली caterpillar

insecticide कीरनामी crush दुषसरा कृति worm Camella sinensis A के लिया बाइ ने निय erli कोतिका -Corticium Invisus कोटीनियम इनवीनम Cretaceous किरेसस crystallise किरटमी erosion दार्थ intensive महन quality युगदत्ता गुलाबी कीका pink mite cube , धन valley बाटी olfactory nerve द्याप ततिवा tear श्रीयना pruning स्टेटाई drainage जन-निकास climate जलवा<u>य</u> organic जैव caterpillar **भिनगा** looper caterpillar भित्रगा, रॅगने वाला Diplodia दिप्सोडिया stump तना level. तल sediment तलग्रट heat ताप Tertiary Era तृतीय महाकल्प pressure टाव

termite दीयक द्रव liquid पानी hopper मृंप नदी mist humidity Gneiss नाइस pink mite नारंगी नीडा নিব্যি export nematode नेमादोड plateau पटार परत layer project परियोजनाः chlorophyll पर्णहरित nutrition पोवण process प्रक्रम experimental. प्रायोगिक blister फफोला infusion फांट फिविड्स . Jy







बिंद आप चाहते हैं कि दिन्दी में मकाशित नवीनतम उद्घाट पुस्तकों का परिचय आपकी मितता रहें, तो कृपमा अपना पूरा बता हमें तिल्ल मेंगें। हमें तिल्ल मेंगें। हम आपको इस विषय में नियमित सुचना देते रहेंगे।

राजपाल एवड सत्यु, फ्ट्रमीशी गेट, दिश्सी

